

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ГБПОУ ОКТЯБРЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Согласовано
Директор МУП
«Комбинат школьного питания»
Городского округа г.Октябрьский
Т.Ю. Абрамова
2022 г.



Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
Г.В. Еленкин
2022 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ОКТАБРЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки

Квалификация выпускника	<i>специалист по поварскому и кондитерскому делу</i>
Нормативный срок обучения	<i>3 года 10 месяцев</i>
Форма обучения	<i>очная</i>

2022 г.

Основная профессиональная образовательная программа – программам подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. №1565.

Организация – разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Рассмотрена на заседании Педагогического совета
протокол № 1 от « 31 » августа 202 г.

Содержание

Раздел 1. Общие положения.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.

4.1. Общие компетенции.

4.2. Профессиональные компетенции.

4.3. Личностные результаты.

Раздел 5. Структура образовательной программы.

5.1. Учебный план.

5.2. Календарный учебный график.

5.3. Рабочая программа воспитания.

5.4. Календарный план воспитательной работы.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.

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

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.01. Русский язык

Приложение 2. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ. 02 Литература

Приложение 3. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.03 Иностранный язык (английский)

Приложение 4. Рабочая программа учебной дисциплины ОДУ.04 Математика

Приложение 5. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ. 05 История

Приложение 6. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ. 06 Физическая культура

Приложение 7. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ. 07 Основы безопасности жизнедеятельности

Приложение 8. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ. 08 Астрономия

Приложение 9. Рабочая программа учебной дисциплины ОДУ. 09 Информатика

Приложение 10. Рабочая программа учебной дисциплины ОДУ. 10 Экономика

Приложение 11. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ. 11 Родной язык

Приложение 12. Рабочая программа учебной дисциплины ОДД. 12 Башкирский язык (государственный)

Приложение 13. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

Приложение 14. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История

Приложение 15. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык

Приложение 16. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура

Приложение 17. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения

Приложение 18. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Химия

Приложение 19. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования

Приложение 20. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Приложение 21. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Приложение 22. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащений организаций питания

Приложение 23. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Обслуживание организации

Приложение 24. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Экономика, менеджмент, маркетинг

Приложение 25. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Приложение 26. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Приложение 27. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда

Приложение 28. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Приложение 29. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Калькуляция и учет

Приложение 30. Рабочая программа профессионального модуля 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Приложение 31. Рабочая программа профессионального модуля 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Приложение 32. Рабочая программа профессионального модуля 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Приложение 33. Рабочая программа профессионального модуля 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Приложение 34. Рабочая программа профессионального модуля 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Приложение 35. Рабочая программа профессионального модуля 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Приложение 36. Рабочая программа профессионального модуля 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Приложение 37. Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы

Приложение 38. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Раздел 1. Общие положения

Настоящая основная профессиональная образовательная программа - программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ООП ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016г №1565 (далее ФГОС СПО), требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» учетом получаемой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

ООП ППССЗ разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

1.2. Нормативные основания разработки ООП ППССЗ

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ;
- Закон Республики Башкортостан «Об образовании» от 01.07.2013 №696-з;
- Закон Республики Башкортостан «О языках народов Республики Башкортостан» (в ред. Законов РБ от 05.01.2001 №156-з, от 01.03.2002 №297-з, от 17.03.2003 №482-з, от 05.04.2004 №74-з),
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2020г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки РФ от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки РФ от 15.12.2014 №1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №464»;
- приказ Минпросвещения РФ от 28.08.2020 №441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №464»;
- приказ Минпросвещения РФ от 08.11.2021 №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ МИНОБРНАУКИ РФ, МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РФ от 05.08.2020г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17.09.2014г. «об утверждении профессионального стандарта «Слесарь-электрик»,
- приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- приказ Минобрнауки РФ от 29.12.2014 №1645 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;
- приказ Минобрнауки РФ от 31.12.2015 №1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;
- приказ Минобрнауки РФ от 29.06.2017 №613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;
- письмо Минобрнауки РФ, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.02.2014г № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки РФ от 20.06.2017 №ТС- 194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;
- письмо Минпросвещения РФ от 20.07.2020 №05-772 «Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования»;
- письмо ФГАУ «ФИРО» «Об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015г.) Одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО», протокол №3 от 25 мая 2017г.;
- Распоряжение Министерства Просвещения Российской Федерации № Р-98 от 30.04.2021 года «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;
- Устав ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж;
- локальные акты ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

- ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;
- ОВД – основной вид деятельности;
- ОК – общие компетенции;
- ПМ – профессиональный модуль;
- ПК – профессиональные компетенции;

МДК – междисциплинарный курс;
 ЛР – личностные результаты;
 ДПО – дополнительное профессиональное образование;
 ПА – промежуточная аттестация;
 ГИА – государственная итоговая аттестация;
 Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
 Цикл ЕН - Математический и общий естественнонаучный цикл.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

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

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации при наличии лицензии на осуществление образовательной деятельности.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 академических часов, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	осваивается

реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Повар Кондитер Пекарь

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Виды деятельности и компетенции

В результате освоения ОПОП ППССЗ среднего профессионального образования выпускник специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать следующими общими компетенциями.

Общие компетенции

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

		<p>реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ, и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты	<p>Умения: описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии</p>

	антикоррупционного поведения	(специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i></p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе 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 <i>профессии (специальности)</i></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 <i>профессии (специальности)</i>; средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p> <p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным</p>

		<p>ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>
		<p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

4.2. Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста с освоением профессиональных компетенций.

Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественного сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения полуфабрикатов</p>
		<p>Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p>Знания: знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>

	<p>ПК 1.2. Организовывать обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Практический опыт: выполнять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществлять контроль качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечивать ресурсосбережение</p> <p>Умения: выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципа взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>

		<p>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК.2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания: знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>

	<p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформлении и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов с потребителем</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания: знать процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструментами и</p>	<p>Практический опыт: выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественного сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p>

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>регламентами.</p>	<p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания:</p> <p>знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнять приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>

		<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</p> <p>вести учет реализованных холодных соусов, заправок спривалка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>знать процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.3</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>

		<p>организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи салатов;</p> <p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость салатов;</p> <p>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания: знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.4 осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с</p>

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>Знания: знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
<p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	

	<p>оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>знать процессы приготовления, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>
--	--	---

		<p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.6</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>

		<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
	<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Практический опыт: выполнять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания: знать процессы разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

		<p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ВД4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструментами и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственноинвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и напитков</p>
		<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно- гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p>Знания:</p> <p>знать процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
	<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>	

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных десертов;</p> <p>вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания:</p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов</p>

		<p>сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертовсложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</p> <p>Знания: знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p>

		<p>варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципа взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p>

		<p>рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p>

		<p>обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм испособов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации(упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания: знать процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с</p>	<p>Практический опыт: выполнять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической</p>

	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> знать процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
<p>ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

		<p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке</p> <p>производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации пищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p> <p>Знания:</p>

		<p>знать процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для</p>

		<p>транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске сраздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>
		<p>Знания: знать процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормызакладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочныхизделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий ипраздничного хлеба сложного ассортимента</p>
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм иправил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p>

		<p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выходамучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске сраздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
		<p>Знания: знать процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания</p>
<p>ПК.5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>		<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с</p>

	обслуживания	<p>нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий передотпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске сраздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
		<p>Знания:</p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	ПК 5.6. Осуществлять разработку,	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей</p>

	<p>адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления</p> <p>Знания: знать процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости</p>
<p>ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала:</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять разработку различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p>Умения: разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;</p>

		<p>выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню</p> <p>Знания: знать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</p>
	<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Практический опыт: выполнять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала</p> <p>Умения: выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>Знания: знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников</p>

		системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	<p>Практический опыт: Выполнять организацию ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроль хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов</p>	
	<p>Умения: выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p>	
	<p>Знания: знать требования к условиям, срокам хранения и правилам складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>Практический опыт: организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</p>	
	<p>Умения: выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала</p>	
	<p>Знания: знать формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы HACCP, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;</p>	

		<p>структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу</p>
	<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Практический опыт: выполнять и контролировать инструктирование и обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p> <p>Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p> <p>Знания: знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников) поварского и кондитерского дела; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>

4.3 Личностные результаты

Личностные результаты	Код ЛР
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в сервисном обслуживании личностного роста как профессионала	ЛР13
Способный ставить перед собой цели для решения возникающих	ЛР14

профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий;	
Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии	ЛР15
Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии ее поиска, для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем	ЛР 16
Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации¹ (при наличии)	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)	
Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности	ЛР 18
Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью	ЛР 19
Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу	ЛР 20
Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии	ЛР 21
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса² (при наличии)	
Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию	ЛР 22
Готовый принимать участие в со управлением колледжем	ЛР 23
Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа	ЛР 24

Раздел 5. Структура образовательной программы

Основная образовательная программа имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественно-научный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация.

Учебный план отражает следующие характеристики ООП ППСЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по курсам обучения.

Объем учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю, включая самостоятельную работу.

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем предполагает учебные и практические занятия, лабораторные работы, консультации и промежуточную аттестацию.

Самостоятельная работа организуется в форме, установленной рабочей программой, включая в себя выполнение проектов, подготовку рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

В рамках ППСЗ реализуется образовательная программа среднего общего образования, представленная общеобразовательным учебным циклом.

Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей разработаны преподавателями на основе требований ФГОС СПО, рассмотрены на заседаниях предметно-цикловых комиссий в установленном порядке, утверждены методическим советом.

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной и итоговой аттестации, каникул обучающихся. Календарный учебный график отражает объемы часов на освоение циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик в соответствии с учебным планом и служит для организации учебного процесса.

В программах практик отражена связь с теоретическим обучением. Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей.

Фонд оценочных средств предназначен для оценки знаний, умений и освоенных обучающимися компетенций при текущем контроле знаний, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников разработана предметно-цикловой комиссией, согласована с работодателем и утверждена педагогическим советом.

Государственная итоговая аттестация выпускников включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, определению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

5.1 Учебный план

Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В. Еленкин
« » 202 г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж
по основной образовательной программе
программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация *специалист по поварскому и кондитерскому делу*

Форма обучения *очная*

Нормативный срок обучения – *3 года 10 месяцев*

на базе основного общего образования

Профиль получаемого образования *социально-экономический*

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) – для очной формы обучения

Курсы	Обучение по УД, МДК		Учебная практика	Производственная практика		Промежуточ ная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация		Каникулы	Всего (по курсам)
	недели	часы		по профилю профессии НПО или специальности СПО	преддипломна я (для СПО)		Подготовка ВКР	Защита ВКР		
I курс	39 (17+22)	1404 (612+792)				2			11	52
II курс	35 (16+19)	1260 (576+684)	2н (36+36 час)	3 н (108 час)		1			11	52
III курс	25 (13+12)	900 (468+432)	5 н (144+36 час)	9н (324 час)		2			10	52
IV курс	20,8 (14+ 6,8)	752 (504+248)	3н (108час)	8 н(288час)	4	2	4	2	2	43
Всего	119,8	4316	10н (360)	20 н (720 час)	4	7	4	2	34	201

В объем **4316 час** входит самостоятельная работа **68 час**, т.е $4316 - 68 = 4248 \text{ час}$ $4248:36 \text{ час} = 118 \text{ нед}$

01	приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					<i>вар 16</i>															C2			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		8	158	4	<i>146 вар 86</i>	73		2	6											100	50 C4	150	
УП.05	Учебная практика			72					72												72		72	
ПП.05	Производственная практика		8	108					108													108	108	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			к 8	222	2	96	47	108	4	12										20	78	98	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала		8	106	2	9620	47		2	6											20	78 C2	98	
ПП.06	Производственная практика		8	108					108													108	108	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			кв 4	596	6 ва рб	394 вар 394	197	180	4	12			196 C2	204 C4	400								
МДК.07.01	Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер, Пекарь			4	408	2 2 2	394 П 198 К 98 П 98	99 49 49	180	2	6			196 C2	204 C4	400								
УП.07	Учебная практика				72				72					36	36	72								
ПП.07	Производственная практика		4	108					108						108	108								
Всего	Учебная практика				360																			
	Производственная практика				720																			
	Преддипломная практика				144																	4нед		
	Самостоятельная работа				68																			
	Всего				43/40 дз/14э							612	792	1404	612	828	1440	612	792	1404	612	536	1148	
	Промежуточная аттестация												2	2		1	1		2	2		2	2	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация				216																	6 н	6 н	
	Всего				5940							612	792	1404	612	828	1440	612	792	1404	612	536	1148	
1.Государственная (итоговая) аттестация								вс	УД, МДК				612	792	1404	576	684	1260	468	432	900	504	248	752
								ет	Учеб практика							36	36	72	144	36	180	108		108

1.1 Выполнение дипломного проекта (работы) с 18.05 по 14.06 (всего 4 нед). Защита дипломного проекта (работы) с 15.06 по 21.06 (всего 1 нед). Выполнение демонстрационного экзамена с 22.06 по 28.06 (всего 1 неделя)	Производст прак					108	108		324	324		288	288
	Преддипломн пр											144	144
	экзамены		4	4		2	2		6	6		6	6
	Диф зачеты		10	10	1	8	9	3	7	10	5	6	11
	зачеты	1		1	1	1	2	1		1			

Календарный учебный график

мес	сентябрь					октябрь					ноябрь					декабрь					январь					февраль					март					апрель					май												
курс	1	6	13	20	27	4	11	18	25	29	1	8	15	22	29	6	13	20	27	4	11	18	25	1	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23
	5	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23		
1																					/к	к	к/																														
2																у					/к	к	к/													у	п	п	п	п													
3						у	у	у	у												/к	к	к/			у	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п											
4														у	у	у					/к	к	к/								п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	д	д	д	д	д	д	д	=			

мес	июнь				
курс	30	6	13	20	27
	4	11	18	25	30
1				э	э
2					э
3				э	э
4	=	=	=	=	=

- - теоретическое обучение
- у - учебная практика
- п – производственная практика
- д – преддипломная практика
- к – каникулы
- э – экзаменационная сессия
- = государственная итоговая аттестация

Пояснительная записка

Настоящий учебный план государственного бюджетного образовательного учреждения Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Министерством образования и науки РФ 09.12.2016г №1565.

Срок обучения на базе общего образования –3 года 10 месяцев с присвоением квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Организация учебного процесса и режим занятий

Объем учебных занятий и практики при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

С учетом вариативной части нормативный срок ОПОП ППССЗ базовой подготовки при очной форме составляет 201 неделю, в том числе:

Обучение по учебным циклам – 118 недель;

Учебная практика – 10 недель;

Производственная практика – 20 недель;

Преддипломной практики – 4 недели;

Промежуточная аттестация – 7 недель;

Государственная (итоговая) аттестация – 6 недель;

Объем каникулярного времени по курсам составляет:

на первом курсе – 11 недель;

на втором курсе- 11 недель;

на третьем курсе- 10 недель;

на четвертом курсе – 2 недели.

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Продолжительность учебного занятия - 45 минут (учебные занятия группируются парами).

Учебный план предусматривает следующие виды учебной деятельности: учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, практику, а также другие виды учебной деятельности.

Формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные. Консультации для обучающихся предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Система оценок по пятибалльной шкале.

При реализации ОПОП ППССЗ предусматривается прохождение учебной, производственной, преддипломной практик. Учебная и производственная практики проводятся при освоении профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится на базе колледжа. Производственная и преддипломная практики проводятся в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующему образовательной программе, на основании договора, заключаемого между организацией и колледжем.

Для подгрупп девушек 70% учебного времени, отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

На втором курсе с юношами проводятся пятидневные учебные сборы.

Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден Приказом Министерства образования РФ от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с

учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 №06-259).

В соответствии со спецификой ОПОП СПО, руководствуясь Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.05.2022г №336, Примерным распределением профессий СПО и специальностей СПО по профилям профессионального образования определен социально-экономический профиль получаемого образования.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 недель, промежуточная аттестация - 2 недели, каникулярное время - 11 недель.

Общеобразовательный цикл ОПОП СПО на базе основного общего образования с социально-экономическим профилем получения среднего общего образования (1404 академических часа учебных занятий) содержит следующие учебные дисциплины:

учебные дисциплины (общие) (1110 часов):

«Русский язык» (78 часов)

«Литература» (130 часов);

«Иностранный язык (английский)» (166 часов);

«Математика» (234 часа);

«История» (200 часов);

«Физическая культура» (152 часа);

«Основы безопасности жизнедеятельности» (100 часов);

«Астрономия» (50 часов);

учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей (294 часа):

«Информатика» (84 часа);

«Экономика» (138 часов);

«Родной язык» (36 часов);

учебные дисциплины дополнительные (36 часов):

«Башкирский язык (государственный)» (36 часов).

В соответствии с Распоряжением Министерства Просвещения Российской Федерации № Р-98 от 30.04.2021 года «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования» реализация среднего общего образования в рамках освоения профессиональной образовательной программы предусматривает организацию практической подготовки как формы образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление и развитие практических навыков и компетенций по профилю.

Учебная деятельность в форме практической подготовки организована в рамках учебных предметов из обязательных предметных областей, изучаемых на углубленном уровне с учетом профиля подготовки: ОДУ.04 Математика, ОДУ. 09 Информатика, ОДУ.10 Экономика.

При освоении общеобразовательного цикла обучающиеся выполняют индивидуальный проект (в том числе в форме практической подготовки), который выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме, утвержденной на заседании предметно-цикловой комиссии, в рамках учебного предмета «Экономика», любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной)

Формирование вариативной части ОПОП ППССЗ

На основании «Акта согласования вариативной части ППССЗ ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», рекомендаций социального партнера директора МУП «Комбинат школьного питания» городского округа г.Октябрьский Т.Ю. Абрамовой вариативная часть ППССЗ - 1296 час. сформирована следующим образом:

1 Увеличен объем освоения учебных дисциплин:

ОГСЭ.01 «Основы философии» на 12 час,

ОГСЭ.02 «История» на 12 час

ОГСЭ. 05 «Психология общения» на 64 час.

ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» на 76 час,

ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания» на 90 час,

ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» на 12 час,

ОП.08 «Охрана труда» на 28 час.

2.Введена учебная дисциплина ОП.10 «Калькуляция и учет» в объеме 52 час.

3.Увеличен объем освоения:

МДК.01.01 «Организация процессов приготовления кулинарных полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции» на 10 час.

МДК.01.02 «Процессы приготовления кулинарных полуфабрикатов, подготовка к реализации» на 36 час.

МДК.02.01 «Организация процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» на 36 час

МДК.02.02 «Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» на 108 час

МДК.03.01 «Организация процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» на 16час.

МДК.03.02 «Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» на 56 час

МДК.04.01 «Организация процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» на 16 час

МДК.04.02 «Технология приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» на 56час

МДК.05.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» на 16 час

МДК.05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» на 86 час

Введен

МДК.07.01 «Выполнение работ по профессиям: Повар, Кондитер, Пекарь» в объеме 400 час.

Порядок аттестации обучающихся

Текущий контроль проводится по изученным учебным дисциплинам, МДК и модулям в соответствии с дидактическими единицами знаний. Аттестация по изученным темам дисциплин и МДК проводится за счет времени обязательной учебной нагрузки в форме

- опросов
- контрольных работ
- отчетов по результатам самостоятельной работы
- отчетов по выполненным практическим работам в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ.

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т.ч. введенных за счет вариативной части ППССЗ, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена, квалификационного экзамена. Промежуточная аттестация проводится для оценки уровня освоения дисциплин и оценки сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины.

По дисциплине «Физическая культура» рекомендуемая форма промежуточной аттестации в каждом семестре – З (зачет), а в последнем семестре – ДЗ (дифференцированный зачет); самостоятельная нагрузка включает формы внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях.

Обязательны экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла: «Русский язык», «Математика», «Экономика».

Форма промежуточной аттестации по составным элементам программы профессионального модуля: по МДК.01.01 - ДЗ (дифференцированный зачет), МДК.01.02 - Э (экзамен), УП и ПП – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК.02.01 - ДЗ (дифференцированный зачет), МДК.02.02 - Э (экзамен), УП и ПП – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК.03.01 - ДЗ (дифференцированный зачет), МДК.03.02 - Э (экзамен), УП и ПП – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК.04.01 - ДЗ (дифференцированный зачет), МДК.04.02 - Э (экзамен), УП и ПП – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК.05.01 - ДЗ (дифференцированный зачет), МДК.05.02 - Э (экзамен), УП и ПП – ДЗ (дифференцированный зачет), МДК.06.01 – Э(экзамен), ПП – ДЗ (дифференцированный зачет), МДК.07.01 - Э (экзамен), УП и ПП – ДЗ (дифференцированный зачет).

- Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программ профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

При проведении внутренней оценки качества образовательной программы образовательная организация может привлекать работодателей, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.

Государственная (итоговая) аттестация проводится в соответствии с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Минобрнауки РФ №968 от 16.08.2013.

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться при проведении работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе зарубежными организациями, либо профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, профессионально-общественной аккредитации с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиями профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

5.3. Рабочая программа воспитания

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

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

Задачи:

формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся колледжа;

организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении № 37 к основной образовательной программе.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 37.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

Колледж располагает на праве оперативного управления материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам с учетом ОПОП ППССЗ.

Перечень материально-технического обеспечения, включает в себя перечень кабинетов, лабораторий, мастерских др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выпускной квалификационной работы. В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий применяются специально оборудованные помещения, их виртуальные аналоги, позволяющие обучающимся осваивать ОК и ПК.

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.

Для реализации программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело необходимо наличие следующих кабинетов, лабораторий, мастерских:

№	Наименование
1	Кабинет русского языка и литературы
2	Кабинет иностранного языка
3	Кабинет математики
4	Кабинет истории
5	Кабинет основ безопасности жизнедеятельности
6	Кабинет астрономии
7	Кабинет родного языка
8	Кабинет башкирского языка
9	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
10	Кабинет экономики
11	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии, гигиены
12	Кабинет технологии кулинарного производства
13	Кабинет технологии приготовления мучных и кондитерских изделий
14	Лаборатория химии
15	Лаборатория организации обслуживания
16	Лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
17	Мастерские: Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
18	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
	Спортивный зал

	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актный зал

6.1.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория химии

Персональный компьютер

сканер

стол преподавателя

стул преподавателя

парты ученические

стулья ученические

шкаф

вытяжной шкаф-

наглядные пособия

Лаборатория организации обслуживания

Персональный компьютер

МФУ

стол преподавателя

стул преподавателя

парты ученические

стулья ученические

шкаф

стенды

доска

стенд

наглядные пособия

Лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

привод универсальный

мясорубка

механизм для резки вареных овощей

весы

персональный компьютер

МФУ

стол преподавателя

стул преподавателя

парты ученические

стулья ученические

шкаф

стенды

доска

микрометр

штангенциркуль

индикатор часового типа

конструктор для моделирования

весы учебные

ступка

пестик

6.1.2. Оснащение мастерских

«Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков»

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

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

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Хаволи (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.1.2. Оснащение мастерских

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Хаволи (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;

Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.1.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную, и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских колледжа и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется на предприятиях и в организациях города и республики. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

Основная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Реализация основной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по основной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями, учебной литературой по дисциплинам базовой части всех циклов. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания.

При использовании электронных изданий обучающиеся обеспечены рабочими местами в компьютерном классе, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин, имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

Значительная роль в формировании учебно-профессиональной среды колледжа принадлежит сайту, на страницах которого размещается актуальная нормативно-правовая документация, информация о колледже, направлениях деятельности, учебно-методическом обеспечении, достижения субъектов образовательного процесса. Информация регулярно обновляется.

В колледже имеется необходимое количество информационных стендов: учебный, методический, воспитательной работы, учебной и производственной практики, помощь в трудоустройстве, социальной и психологической помощи, безопасности жизнедеятельности, ПДД, пожарной безопасности и другие, помогающие обучающимся ориентироваться в текущих событиях и информируют их о предстоящих мероприятиях.

Состав электронной библиотеки колледжа:

электронный каталог библиотеки,
электронные ресурсы библиотеки,
электронные ресурсы информационно-поисковых систем,
электронные ресурсы образовательных порталов сети INTERNET.

Электронная библиотека ориентирована на создание электронных ресурсов и оперативное и информационное обслуживание учащихся и преподавателей как через локальную сеть INTERNET.

Она призвана выполнять следующие основные функции:

учебную, направленную на содействие учебному процессу, как в рамках учебных занятий, так и в самостоятельной работе студентов;
научную, направленную на содействие исследовательской деятельности студентов;
справочно-информационную, направленную на удовлетворение запросов информации по различным отраслям знаний;
фондообразующую, направленную на пополнение фонда библиотеки документами, имеющимися только в электронном виде и восполнение существующих в фонде пробелов за счет приобретения электронных копий с печатных документов.

Каждому студенту предоставлен доступ к фондам библиотеки и библиотечным ресурсам. Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Реализация ООП ППСЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включенных в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разработанных и утвержденных с учетом включенных в примерную основную образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)

массовые и социокультурные мероприятия;

спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия; -деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;

научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);

- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);

- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

Квалификация педагогических работников должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

6.5. 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 по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

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

Затраты, непосредственно связанные с реализацией образовательной программы:

1. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда преподавателей и мастеров производственного обучения.
2. Затраты на приобретение материальных запасов, потребляемых в процессе реализации программы СПО.
3. Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных изданий, непосредственно связанных с реализацией образовательной программы
4. Затраты на приобретение транспортных услуг
5. Затраты на организацию учебной и производственной практики
6. Затраты на повышение квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения.

Затраты на общехозяйственные нужды:

1. Затраты на коммунальные услуги
2. Затраты на содержание объектов недвижимого и особо ценного движимого имущества, эксплуатируемого в процессе оказания государственной услуги
3. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда работников образовательной организации, которые не принимают непосредственного участия в оказании государственной услуги (административно-хозяйственного, учебно-вспомогательного персонала и иных работников, осуществляющих вспомогательные функции)
4. Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной, спортивной и оздоровительной работы с обучающимися.

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для 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 ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

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

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

Фонды оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении 38.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

РАЗДЕЛ 2.

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

РАЗДЕЛ 3.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 4.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: -Конституции Российской Федерации; -Указа Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; -Федерального Закона от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); - распоряжения Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; -Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее–СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 9 декабря 2016 г.), -приказа № 389 от 09.04.2015 Министерства образования и науки РФ «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты профессионального образования» - Устава ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	На базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;
Авторы-составители:	Кудряшова Д.А – заместитель директора по воспитательной работе Мансурова Р.Ф.– преподаватель

Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана с учетом: федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России №1565 от 9 декабря 2016, примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего профессионального образования.

Рабочая программа предусматривает организацию воспитательной работы по 4 основным направлениям:

- профессионально-ориентирующее воспитание;
- гражданско-патриотическое воспитание;
- культурно-творческое воспитание;
- воспитание здорового образа жизни и экологической культуры.

В рабочей программе указана цель воспитания:

- создание воспитательного пространства, обеспечивающего развитие обучающихся как субъекта деятельности, личности и индивидуальности в соответствии с требованиями ФГОС СПО;

- подготовка квалифицированных рабочих, готовых к самостоятельному выполнению видов профессиональной деятельности (в соответствии с профессиональными стандартами), конкурентоспособного на региональном рынке труда, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, со сформированными гражданскими качествами личности в соответствии с запросами и потребностями региональной экономики и социокультурной политики.

В рабочей программе представлены виды воспитательной деятельности, формы, методы работы, технологии взаимодействия, условия и особенности реализации.

Оценка результатов реализации рабочей программы осуществляется по двум направлениям: создание условий для воспитания обучающихся и эффективность проводимых мероприятий.

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10

Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации³ (при наличии)	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учётом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР14
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	ЛР15
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации	ЛР16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)	
Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности	ЛР 17
Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью	ЛР 18
Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу	ЛР 19
Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса⁴ (при наличии)	
Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию	ЛР 21
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости	ЛР 22
Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа	ЛР 23

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

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРЕДМЕТЫ	
— Русский язык	ЛР 2, 4-8, 11
— Литература	ЛР 1-9, 11-12
— Иностранный язык(английский)	ЛР 1-9, 11-12
— Математика	ЛР 13-14, 18,21
— История	ЛР1, ЛР3, ЛР12, ЛР8
— Физическая культура	ЛР 9
— Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР1,2,3,5,9
— Астрономия	ЛР4, ЛР9, ЛР10
— Информатика	ЛР4, 9,10
— Экономика	ЛР 2, 18, 22,
— Родной язык	ЛР 5,6,8
— Башкирский язык (государственный)	ЛР 13-15,17-20,22-24
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально- экономический цикл	
ОГСЭ.01 Основы философии	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 11
ОГСЭ.02 История	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 11,
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 4, 8, 11
ОГСЭ.04 Физическая культура	ЛР 1, 3, 9, 10
ОГСЭ.05 Психология общения	ЛР 1, 2, 3, 4, 8, 9, 10,
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН.01 Химия	ЛР 1, 9, 10
ЕН.02 Экологические основы природопользования	ЛР 1, 9, 10
ОП.00 Общепрофессиональный учебный цикл	
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ЛР 9, 10, 13
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	ЛР 4, 10, 13
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	ЛР 4, 9, 10, 13
ОП.04 Организация обслуживания	ЛР1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 13
ОП. 05 Экономика, менеджмент, маркетинг	ЛР 4, 9, 10, 13
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 4, 10, 13
ОП.08 Охрана труда	ЛР 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9,
ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1, 2, 3, 4, 9, 10
ОП. 10 Калькуляция и учёт	ЛР 2, 3, 10
ПМ. 00 Профессиональный цикл	
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01 Организация процессов приготовления кулинарных полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции	ЛР 11, 13
МДК.01.02 Процессы приготовления кулинарных полуфабрикатов, подготовка к реализации	ЛР 11, 13
УП.01 Учебная практика	ЛР 4, 8, 9, 10, 13
ПП.01 Производственная практика	ЛР 4, 8, 9, 10, 13

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01 Организация процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЛР 11, 13
МДК.02.02 Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента	ЛР 11, 13
УП.02 Учебная практика	ЛР 4, 8, 9, 10, 13
ПП.02 Производственная практика	ЛР 4, 8, 9, 10, 13
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.03.01 Организация процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЛР 11, 13
МДК.03.02 Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЛР 11, 13
УП.03 Учебная практика	ЛР 4, 8, 9, 10, 13
ПП.03 Производственная практика	ЛР 4, 8, 9, 10, 13
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.04.01 Организация процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЛР 11, 13
МДК.04.02 Технология приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЛР 11, 13
УП.04 Учебная практика	ЛР 4, 8, 9, 10, 13
ПП.04 Производственная практика	ЛР 4, 8, 9, 10, 13
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ЛР 11, 13
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ЛР 11, 13
УП.05 Учебная практика	ЛР 2, 4, 8, 9, 10, 13
ПП.05 Производственная практика	ЛР 2, 4, 8, 9, 10, 13
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	ЛР 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 13
ПП.06 Производственная практика	ЛР 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 13
ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким	

профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК 07.01 Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер, Пекарь	ЛР 2 , 4, 6, 9, 10 ЛР 11, 13
УП 07 Учебная практика	ЛР 2 , 4, 6, 9, 10 ЛР 11, 13
ПП 07 Производственная практика	ЛР 2 , 4, 6, 9, 10 ЛР 11, 13
Промежуточная аттестация	ЛР 1, 2, 3 , 4, 9, 10 ЛР 11, 13
Государственная (итоговая) аттестация	ЛР 1, 2, 3 , 4, 9, 10 ЛР 11, 13

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

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой. Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей специальности;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, классными руководителями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

Показатели внутренней оценки качества условий, созданных для воспитания обучающихся, эффективности реализации рабочей программы воспитания и оценка результативности воспитательной работы отражены в таблице 1. Оценка результативности воспитательной работы.

Таблица 1. Оценка результативности воспитательной работы

№ п/п	Показатели качества и эффективности реализации программы	Единица измерения	Значение показателя учебной группы			
			на 1 курсе	на 2 курсе	на 3 курсе	
1.	Раздел 1. Показатели качества созданных условий для воспитания обучающихся					
1.1.	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне области, города, в которых участвовали обучающиеся учебной группы	ед.				
1.2.	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне колледжа, в которых участвовали обучающиеся учебной группы	ед.				
1.3.	Количество творческих объединений в колледже, в которых могут бесплатно заниматься обучающиеся	ед.				
1.4.	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в творческих объединениях от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
1.5.	Количество спортивных и физкультурно-оздоровительных секций и т.п. в колледже, в которых могут бесплатно заниматься обучающиеся	ед.				
1.6.	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в спортивных секциях и т.п., от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
1.7.	Доля обучающихся, участвующих в работе студенческого совета, стипендиальной или др. комиссиях, от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
1.8.	Доля обучающихся, принявших участие в анкетировании по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса, от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
1.9.	Доля родителей (законных представителей) обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности родителей обучающихся в учебной группе	%				
1.10.	Доля обучающихся, участвовавших в добровольном социально-психологическом тестировании на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ, от общей численности обучающихся группы	%				
2.	Раздел 2. Показатели эффективности проведенных воспитательных мероприятий для профессионально-личностного развития обучающихся					
2.1.	Доля обучающихся, не пропустивших ни одного учебного занятия по неуважительной причине от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.2.	Средний балл освоения ППКРС по итогам учебного года (по всем обучающимся учебной группы по результатам промежуточной аттестации за зимнюю и летнюю сессии)	1,0-5,0 балл				
2.3.	Доля обучающихся, участвовавших в предметных олимпиадах от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.4.	Количество победителей, занявших 1, 2 или 3 место в предметных олимпиадах, из обучающихся учебной группы	чел.				
2.5.	Количество участников, выступивших с докладами на научно-практических конференциях, из числа обучающихся в учебной группе	чел.				
2.6.	Доля обучающихся, получающих именную стипендию, правительственную стипендию, стипендию президента РБ от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.7.	Доля обучающихся, получающих повышенную стипендию по результатам летней сессии от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.8.	Доля обучающихся, получивших оценку «отлично» и положительный отзыв работодателя по преддипломной практике от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-		
2.9.	Доля обучающихся, участвующих в региональном чемпионате WSR, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-			
2.10.	Доля обучающихся, получивших призовые места на чемпионатах WSR, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-		
2.11.	Доля обучающихся, сдавших ДЭ на положительную оценку (отлично, хорошо, удовлетворительно), от общей численности обучающихся в	%	-	-		

	учебной группе					
2.12.	Доля обучающихся, сдавших ДЭ на «отлично» от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-		
2.13.	Количество обучающихся в учебной группе, получивших в ходе ГИА оценку «неудовлетворительно»	чел.	-	-		
2.14.	Доля обучающихся, получивших дипломы, грамоты за участие в творческих конкурсах, фестивалях, иных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.15.	Доля обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в спортивных соревнованиях, ГТО и иных физкультурно-оздоровительных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.16.	Доля положительных отзывов работодателей по результатам проведенных воспитательных мероприятий от общего количества отзывов работодателей в учебной группе	%				
2.17.	Доля положительных отзывов родителей (законных представителей) обучающихся учебной группы по результатам проведенных воспитательных мероприятий от общего количества отзывов родителей учебной группы	%				
2.18.	Количество обучающихся учебной группы, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля	чел.				
2.19.	Количество обучающихся с выявленным фактом немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ в учебной группе	чел.				
2.20.	Количество правонарушений, совершенных обучающимися учебной группы за учебный год	ед.				
2.21.	Количество обучающихся, получивших травмы при проведении воспитательных мероприятий	чел.				

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

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

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации. В ходе реализации данной программы используется следующая нормативно-правовая документация:

- ФЗ 06.10.2003 № 131-ФЗ (ред. от 29.12.2020) «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 23.03.2021);
- Указ Президента РФ от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
- Федеральный закон от 19.05.1995 № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»;
- Постановление Правительства Республики Башкортостан «О государственной программе «Развитие молодежной политики в Республике Башкортостан» от 20.06.2012 №201
- Перечень поручений Президента Российской Федерации от 06.04.2018 № ПР-580, п.1а;
- Перечень поручений Президента Российской Федерации от 29.12.2016 № ПР-2582, п.2б;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 13.02.2019 № 207-р об утверждении
- Стратегия пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.21 №37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»;

- Приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24.01.2020 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 № 113 «Об утверждении Типового положения об учебно-методических объединениях в системе среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ (с изменениями на 09.04.2015);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 г. № 441 "О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";
- Закон Республики Башкортостан №696-з «Об образовании в Республике Башкортостан» от 01.07.2013г.
- Закон Республики Башкортостан «О молодёжной политике в Республике Башкортостан» от 12.11.1991 ЗВС-9/74
- Постановление Правительства Республики Башкортостан «О государственной программе «Развитие образования в Республике Башкортостан» от 21.02.2013 №54
- Рабочая программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

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

Наименование должности	Кол-во штатных единиц	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор колледжа	1	Несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации
Заместитель директора по воспитательной работе	1	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Заместитель директора по учебной работе	1	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Социальный педагог	1	Социальная помощь и поддержка обучающихся
Педагог-психолог	1	Психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса
Преподаватель	18	Реализация воспитательной составляющей (дескрипторов) на учебном занятии
Классный руководитель учебной группы	1	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции
Педагог-организатор	1	Осуществление воспитательной,

		диагностической и информационно-мотивационной функции.
Преподаватель ОБЖ	1	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции
Преподаватель физического воспитания	1	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции.
Воспитатели общежития	2	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции во внеучебное время

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. При этом при подготовке к соревнованиям Ворлдскиллс используются ресурсы организаций-партнеров.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований. Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами:

- библиотечный, информационный центр, читальный зал (с выходом в интернет);
- актовый зал с акустическим, световым и мультимедийным оборудованием;
- спортивный зал со спортивным оборудованием;
- открытые волейбольные и баскетбольные площадки, футбольное поле;
- специальные помещения для работы кружков, студий, клубов, с необходимым для занятий материально-техническим обеспечением (оборудование, реквизит и т.п.).

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

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

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.). Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте организации.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии/специальности

Поварское и кондитерское дело

-на период 2022-2023г.

-на период 2023-2024г.

-на период 2024-2025г.

-на период 2025-2026г.

г. Октябрьский, 2022

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ						
1	День знаний. Торжественная линейка, посвященная началу учебного года.	Обучающиеся 1-3 курса	Актный зал, территория колледжа	Директор Заместители директора, Педагог - организатор Совет студентов	ЛР 2, 11, 15	
	Общее собрание «Правила внутреннего распорядка для проживающих (и их родителей) в общежитии. Прописка»	Обучающиеся, заселяющиеся, их родители	Актный зал общежития	Заместитель директора, Воспитатель общежития Комендант общежития	ЛР 12, 25	
1-30	Месячник профилактики «Всеобуч – семья» по выявлению подростков, не приступивших к обучению или склонных к пропускам занятий	Обучающиеся 1-2 курса	По плану	Зам.директора Социальный педагог		
3-25	Конкурс «Россия против террора» -творческих работ, видеороликов (ко Дню солидарности в борьбе с терроризмом)	Обучающиеся 1-3курса	Фойе корпуса, читальный зал	Педагог организатор, Совет студентов	ЛР 1,3,5	
1 неделя месяца	Составление(обновление) социальных паспортов групп. Выявление групп риска и обучающихся нуждающихся в социальной защите	Обучающиеся 1-3курса	Учебная аудитория	Социальный педагог Классный руководитель Воспитатели	ЛР25	
	«День трезвости» (здоровое питание, настроение, образ жизни)	Обучающиеся 2 курса	Учебные аудитории	Классный руководитель, Фельдшер	ЛР 9,10	
	«Береги себя» - проведение инструктажа по ТБ, правилам поведения в ЧС, поведения в природной среде и быту. Тренировочная эвакуация в здании колледжа и общежития	Обучающиеся 1-3 курса	Учебная аудитория	Директор, Инженер по ТБ Классный руководитель, преподаватель ОБЖ	ЛР 1, 2, 3, 9,10	
	«Особенности организации студенческого самоуправления колледжа. Социальная защита студентов»- собрание старост групп нового набора.	Старосты групп 1 курса	Читальный зал	Заместитель директора по ВР, Социальный педагог Педагог организатор, Совет студентов	ЛР23	
	Акция «Экстремизм и терроризм - угроза обществу» - посвященная Дню солидарности в борьбе с терроризмом. Размещение на сайте, стендах колледжа и общежития информации по профилактике терроризма и экстремизма.	Обучающиеся 1-3 курса	Фойе корпуса Читальный зал Стенды корпусов и общежитий omprkb.ru	Педагог организатор Совет студентов,	ЛР 1,3, 5	
	Акции «Осторожно - ВИРУС!» - по информированию обучающихся о методах защиты от вирусных заболеваний	Обучающиеся 1-3курса	Читальный зал, фойе колледжа, omprkb.ru	Педагог-организатор Социальный педагог фельдшер	ЛР9	

2 неделя месяца	«Директорский час» на темы: 1. Права и обязанностей студентов колледжа. Уголовная, административная и дисциплинарная ответственность. 2. Профилактика употребления ПАВ	Обучающиеся 1 курса	Актовый зал	Администрация колледжа. Социальный педагог,	ЛР 3, 25	
	«Кто я? Социальный портрет обучающегося и его окружения» - общий классный час, посвященный вопросам адаптации обучающихся, выбору актива группы.	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	соц. педагог, классный руководитель	ЛР3	
	Деловая игра «Правила движения достойны уважения!» – (неделя безопасности дорожного движения)	Обучающиеся 2 курса	Учебные аудитории	Преподаватель ОБЖ Социальный педагог Педагог-организатор	ЛР 3, 9	
	«Мир! Без войны. » - общий классный час, посвящён всемирному дню мира, окончанию II мировой войны	Обучающиеся 3 курса	Учебные аудитории	Классные руководители Актив группы	ЛР 2, 3	
	Лекция –беседа в рубрике «Знать, чтобы жить» по теме «COVID-19. Основы личной гигиены, гигиена жилого пространства»	Проживающие в общежитии	Актовый зал общежития	Фельдшер колледжа, Воспитатель общежития	ЛР9	
3 - неделя месяца	«Моя самооценка, или как полюбить и принять себя» - беседа по профилактике аутистического поведения Мониторинг тревожности.	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории по плану	Педагог-психолог Классный руководитель	ЛР 9,7	
4 -неде неделя месяца	«Территория возможностей» - в рамках проекта «Общее дело» просмотр и обсуждение фильма «Четыре ключа к твоим победам», презентация секций, кружков колледжа	Обучающиеся 1-2 курса	Читальный зал	Замдиректора по ВР Социальный педагог Педагог организатор Руководители кружков Классный руководитель	ЛР 2, 3, 5,9, 10	
	«Успешный человек. Какой он? Формула твоего успеха» -общий классный час в форме дискуссии. Встреча рубрике «Свои люди» с успешными людьми города	Обучающиеся 2 курса		Педагог-психолог, классный руководитель, актив учебной группы	ЛР18-20	
	«Твой трудовой старт» - общий классный час по вопросам успешного прохождения производственной практики и трудоустройства (с приглашением работодателей, ЦЗ)	Обучающиеся 3 курса	Актовый зал	Председатель ПЦК Классный руководитель Представители работодателей	ЛР 4, 7, 13, 14,1 5	
	Спартакиада «День первокурсника», сдача норм ГТО	Обучающиеся 1-3курса	Спортивная площадка	Преподаватель физвоспитания	ЛР9	
ОКТАБРЬ						
1- 30	Первенство колледжа по настольному теннису	Обучающиеся 1-3 курса	Спортивный зал	Преподаватель физвоспитания Актив группы	ЛР 2, 3, 5	

Конкурс «Ало, мы ищем таланты»	Обучающиеся 1 курса	Актовый зал	Педагог -организатор Председатель Совета студентов	ЛР4,6	
«Учитель, перед именем твоим!» - торжественное поздравление преподавателей с Днем учителя и ветеранов колледжа с днём пожилых людей.	Обучающиеся 1-3 курса	Актовый зал корпуса	Педагог -организатор, председатель профсоюза	ЛР 2, 11, 5, 23	
Акция -конкурс «Мое призвание -УЧИТЕЛЬ»- посвящённая профессии преподавателя. Подготовка обучающимися творческой работы о ветеранах колледжа и ее размещение на сайте колледжа.	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория omprkrb.ru	Педагог -организатор Классные руководители Актив группы	ЛР 4, 5, 8	
Классный час, посвященный дню профессионального технического образования «Мой колледж. Страницы прошлого и настоящего»	Обучающиеся 2 курса	Читальный зал	Классный руководитель Педагог-организатор	ЛР 2 ЛР 5	
«Моя семья, моё богатство» - общий классный час в форме литературно-музыкального мероприятия с использованием игровых форм.	Обучающиеся 3 курса	Учебные аудитории	Классный руководитель Педагог - психолог Актив группы	ЛР1, 2, 12	
«Добро пожаловать в наш дом»-посвящение в студенты	Обучающиеся 1курса	Актовый зал корпуса	Педагог -организатор Совет студентов	ЛР 2, 11, 13, 14, 23	
«Сила России – в единстве народов. Патриотизм против национализма»-классный час, посвященный профилактике межнациональных конфликтов, воспитанию уважения к человеку другой веры.	Обучающиеся 3 курса	Учебные аудитории	Классный руководитель Актив группы	ЛР8	
Общее родительское собрание №1 1.Особенности УВП колледжа. Нормативно-правовая база. 2.Проблемы адаптации студентов. Азбука прав и обязанностей студента. 3.Правовая культура студента. Роль семьи в формировании правовой культуры. Выборы Совета родителей, родительской поддержки при ОНП, членов конфликтной комиссии.	Родители обучающихся 1-4 курса	Актовый зал	Директор Заместители директора Классные руководители	ЛР 12	
Родительское собрание в группе №1 1.Ознакомление родителей с действующими локальными актами; особенностями УВП; маршрутными листами; факторами адаптации; условиями предоставления льгот, питания, дополнительных услуг. 2. Составление (обновление) соц. паспорта.	Родители обучающихся 1-4 курса	Учебные аудитории	Классный руководитель	ЛР3,25	

	3. Успеваемость и посещаемость. Ответственность родителя за воспитание детей. Информирование о службах психологической помощи и организации досуга обучающихся.					
2 - неделя месяца	Акция «Россия против наркотиков» - по профилактике употребления обучающимися ПАВ. Размещение информации о профилактике на сайте, стендах колледжа и общежития информации	Обучающиеся 1-3 курса	Читальный зал, фойе колледжа omprkrb.ru	Педагог-организатор, социальный педагог	ЛР9	
	«В мире полезных привычек» - урок экологической грамотности (изучение основ личной гигиены, правил питания, профилактики сезонных вирусных заболеваний)	Обучающиеся 1 курса	Аудитории	Классный руководитель, Актив группы Преподаватель	ЛР9	
	«Смысл жизни! Выбираем вместе! ЗОЖ-как основа жизненного успеха» - беседа по профилактике аутоагрессивного поведения обучающихся с приглашением педагога-психолога.	Обучающиеся 2 курса	Учебные аудитории	Педагог-психолог Классный руководитель	ЛР 7, 9	
	«Понаехали» - литературно-музыкальное мероприятие в общежитии, посвященное малой родине и пропаганде единства народов многонациональной России.	Жильцы общежития	Актный зал общежития	Воспитатель Совет студентов	ЛР 5, 8, 23	
	«Как не совершить преступление и не стать его жертвой» - лекция –беседа об административной, уголовной и дисциплинарной ответственности (с приглашением участковых полиции)	Проживающие в общежитии.	Актный зал общежития	Соц. педагог Воспитатели общежития	ЛР2,3	
	Вечерний, профилактический рейд в общежития	Студенты, общежития	Общежитие	Студенческий совет, Педагог – психолог Воспитатель	ЛР 9, 25, 23, 11,12	
	Круглый стол: «Семейное воспитание с учетом возрастных особенностей юношеского периода. Рекомендации по общению с подростком в кризисных ситуациях. Как уберечь подростка от суицида»	Родители обучающихся 1-2 курса		Замдиректора по ВР Педагог -психолог	ЛР12,3,7	
3 - неделя месяца	«От безответственности до преступления один шаг. Преступления против здоровья населения и общественной нравственности»- классный час (об ответственности за производство, хранение, распространение, употребление и пропаганду ПАВ; употребление алкоголя, табака и иные приравненных к ним средств)	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории Лекционный зал	Классный руководитель Социальный педагог, Инспектор КДНиЗП	ЛР 9, 2	

	Общий классный час: «Зависимость...Миф или реальность?» профилактика зависимостей, в рамках проекта «Общее дело» просмотр и обсуждение фильма «Путь героя»	Обучающиеся 2 курса	Учебные аудитории	Классный руководитель Социальный педагог,	ЛР9	
	Беседа «Особенности подготовки к прохождению производственной практики. Советы психолога»	Обучающиеся 3 курса	Актный зал	Зав. отделением Руководитель практики	ЛР13-17	
	«Управление личными финансами, деньги и формирование семейного бюджета»- урок финансовой грамотности	Обучающиеся 3 курса	Учебные аудитории	Преподаватель «Основы предпринимательства и финансовой грамотности»	ЛР, 12	
4 - неделя месяца	Фотоконкурс и конкурс эссе «Мой портрет с любимой книгой» (Международный день библиотек)	Обучающиеся 1-2 курса	Библиотека omprkrb.ru	Зав. библиотекой, Классные руководители учебных групп	ЛР 6, 5, 8	
	«От безответственности до преступления один шаг. Преступления против личности, собственности и государственной власти» - общий классный час (об ответственности за преступления против личности, ее половой свободы, чести и достоинства)	Обучающиеся 3 курса	Лекционный зал Учебные аудитории	Классный руководитель, Социальный педагог	ЛР2,3	
1-30	«На что потратишь жизнь. Выход есть всегда, или как не совершить не поправимое» -классный час по профилактике аутоагрессивного поведения. Мониторинг по шкале тревоги Спилберга-Ханина	Обучающиеся 3-курса	Учебные аудитории	Педагог-психолог Классный руководитель	ЛР9	
	Деловая игра «Уголовная ответственность несовершеннолетних»	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Социальный педагог Инспектор ОДН	ЛР3	
	Первенство колледжа теннису	Обучающиеся 1-3 курса	Спортивный зал	Руководитель физвоспитания Классный руководитель Актив группы	ЛР9	
НОЯБРЬ						
В течении месяца	Конкурс «Я выбираю жизнь»- конкурс на лучшую творческую работу по пропаганде негативного отношения к ПАВ	Обучающиеся 1-2 курса	Фойе главного корпуса, omprkrb.ru	Социальный педагог Педагог организатор Классный руководитель	ЛР 3, 9	
	СПТ. Социально-психологическое тестирование, направленное на ранее выявление незаконного употребления ПАВ	Обучающиеся 1-3 курса	По плану	Педагог-психолог Социальный педагог Классный руководитель	ЛР 3, 9	
	Акция «Твори добро по всей земле» - акция по сбору средств и посещение детского реабилитационного центра	Обучающиеся 1-2 курса	Детский реаб. центр	Педагог организатор Классный руководитель	ЛР2, 6	
	Подготовка и участие в региональном этапе национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенциям специальности	Обучающиеся 3 курса	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4, 7, 13, 14, 15	

1- неде	«Прикоснись к подвигу сердцем» -урок мужества о героических личностях России и РБ	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитории	Классные руководители, преподаватель ОБЖ	ЛР 1, 2, 3, 5	
	Лекция – беседа в рубрике «Знать, чтобы жить» с приглашением фельдшера нарколог. отделения города на тему: «ЗОЖ –как основа физического и психического здоровья человека».	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитории	Социальный педагог Классный руководитель	ЛР9	
	Акция «Мы разные, мы равные» - посвященная дню толерантности. Размещение информации о профилактике на сайте, стендах колледжа и общежития информации.	Обучающиеся 1-2 курса	Лекционный зал, фойе колледжа	Педагог-организатор Социальный педагог	ЛР 2, 3, ЛР 8	
	Конкурс «Танцуют все»	Обучающиеся 1-2 курса	Актовый зал	Педагог организатор Совет студентов	ЛР11, 23	
3 - неделя месяца	«Социальные сети. Жизнь виртуальная или реальная» - урок правовой грамотности по формированию навыков медиабезопасности	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Преподаватель информатики Социальный педагог Классные руководители	ЛР4, 9 ЛР10	
	«История самбо – история страны!»- Всероссийский урок «История самбо»	Обучающиеся 1-2 курса	Учебные аудитории	Преподаватели физического воспитания, классные руководители учебных групп	ЛР 9	
	«От безответственности до преступления один шаг. Преступления против общественной безопасности и общественного порядка»_ - общий классный час (об ответственности за преступления связанные с терроризмом, экстремизмом, национализмом, нацизмом, нарушением порядка проведения собраний, митингов; антиобщественной пропаганды в социальных сетях)	Обучающиеся 2 курса	Учебные аудитории	Соц. педагог, классные руководители	ЛР2,3	
	Акция «Сделаем мир чище» - пропаганда раздельного сбора мусора.	Обучающиеся 1-2 курса	Читальный зал, фойе колледжа	Педагог-организатор,	ЛР10	
4 - неделя месяца	Мероприятия в рамках «Месячника профессий»:					
	1. Олимпиады по спец.дисциплинам	Обучающиеся 1-2 курса	Учебные аудитории	Преподаватели спец.дисциплин	ЛР 4 ЛР 7	
	2. Конкурс «Моя специальность - мой выбор и моя судьба»- на лучшее сочинение	Обучающиеся 1-2 курса	Фойе колледжа	Преподаватели русского языка Педагог-организатор	ЛР 4 ЛР 7,15	
	3. Литературная гостиная «Некрасовские чтения»	Обучающиеся 1-2курса	Читальный зал	Председатель ПЦК Преподаватели литературы	ЛР 6, 5, 8	
	«Любви чарующая сила»-литературно-музыкальное мероприятие, посвященное дню матери.	Обучающиеся 2 курса	Актовый зал	Классный руководитель, Актив группы	ЛР 2, 11, 5, 23	
	«Рука качающая колыбель» -литературно-музыкальное мероприятие ко Дню матери	Проживающие в общежитии	Актовый зал	Воспитатель Совет общежития	ЛР 2, 11, 5, 23	

	Акция - «ТО, ЧТО Я ЕМ» - формирование основ правильного питания, отказ от ГМО.	Обучающиеся 1-4 курса	omprkrb.ru	Педагог-организатор Фельдшер	ЛР 9, 10	
ДЕКАБРЬ						
3	«Вахта памяти» - возложение цветов к Памятнику Неизвестному солдату	Обучающиеся 1-2 курса	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог - психолог	ЛР 2, 5, 8	
1-30	Первенство колледжа по волейболу	Обучающиеся 1-4 курса	Спортивный зал	Руководитель физвоспитания, классный руководитель, актив группы	ЛР9	
1 - неделя 1 - неделя	Вечерний, профилактический рейд в общежития	Студенты общежитий	Общежитие	Зам директора по ВР, председатель Совета студентов, педагог - психолог, воспитатели	ЛР 9, 11, 12, 25, 23	
	Акция «Коррупция –STOP» - направленная на пропаганду норм уголовной ответственности за коррупционную деятельность. Размещение информации на сайте и стендах колледжа.	Обучающиеся 1-3 курса	Читальный зал, фойе колледжа omprkrb.ru	Педагог-организатор Председатель совета студентов	ЛР1,2,3, 23	
	Урок правовой грамотности «История Конституции - история страны»	Обучающиеся 1курса	Учебная аудитория	Преподаватели предмета «Основы общественных наук»	ЛР 3 ЛР 5	
	«Непокорённые рубежи Родины. Начало контрнаступления советских войск под Москвой, 1941г.» -интерактивный классный час, посвященный Дню воинской славы.	Обучающиеся 2 курса	Учебные аудитории	Классный руководитель Педагог-организатор	ЛР 2, 5, 8	
	Конкурс «Особенные люди. За гранью возможного» на лучшую творческую работу, посвященную Дню инвалидов	Обучающиеся 1-2 курса	omprkrb.ru	Педагог-организатор Председатель Совета студентов	ЛР 6, 8	
	Лекции –беседы с приглашением инспекторов ОДН «Профилактика жестокого обращения с несовершеннолетними»	Обучающиеся 1-2 курса	Читальный зал	Социальный педагог, классный руководитель, инспектор ОДН, КДНиЗП	ЛР3,7	
	«Служу России! Кто если не мы?» Дискуссия с приглашением представителей военкомата о том, как подготовиться к службе в армии.	Обучающиеся 2 курса	Читальный зал	Классный руководитель Преподаватель ОБЖ	ЛР 2, 5, 8	
	Общее родительское собрание №2 1. Пубертатный суицид как социальное явление. Кризисы юности. Роль семьи в формировании позитивной самооценки подростка. 2. Воспитание без насилия и жестокости. Профилактика буллинга, скулшутинга и т.п. 3. Формирование навыков безопасного использования социальных сетей.	Родители обучающихся 1-3 курса	Актный зал	Директор, заместители директора, классные руководители	ЛР 12	

	Профилактика зависимостей от интернета и игр.					
	Родительское собрание в группе №2 1. Факторы, влияющие на успеваемость. Анализ пропусков занятий и успеваемости, дисциплины. Значение домашнего задания в учебной деятельности. 2. Я взрослый, я свободен. Проблемы ранних половых взаимоотношений. Ранняя беременность, «гражданский брак» - «за» и «против»	Родители обучающихся 1-3 курса	Учебные аудитории	Классный руководитель	ЛР12	
2 - неделя месяца	Конкурс «Мир моих увлечений»- авторских стихов и песен, выставки поделок, творческих работ	Обучающиеся 1-3 курса	Музей, актовый зал	Педагог-организатор Председатель совета студентов	ЛР11,4	
	«Язык моих предков угаснуть не должен»- мероприятие, посвященное Дню башкирского языка	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Преподаватель башкирского языка	ЛР5, 11	
	Круглый стол : «Культура поведения и общения подростков в социальных сетях. Игровая зависимость. Риски и последствия»	Родители обучающихся 1-2 курса	zoom видеоконференция	Замдиректора по ВР Педагог -психолог	ЛР12	
	«Береги себя» проведение инструктажа по ТБ, правилам поведения в ЧС, поведения в природной среде и быту (в т.ч в каникулярное время)	Обучающиеся 1-2курса	Учебная аудитория	Инженер по ТБ Классный руководитель		
	«Имею право»- день правовых знаний, посвященный Дню конституции (12 декабря)	Обучающиеся 1-3 курса	Читальный зал, актовый зал, ompkrb.ru	Педагог-организатор	ЛР 2 3	
	«Статус-ВИЧ –инфицированный. Причины. Риски. Последствия»-общий классный час с просмотром и обсуждение видеофильма «Простые правила против СПИДА». Анкетирование (социологический опрос) об информированности (уровне знаний) о ВИЧ	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Классный руководитель, Педагог-организатор	ЛР 3, 9	
	Акция «Мы против СПИДА!» - по профилактике распространения ВИЧ/СПИД	Обучающиеся 1-4 курса	Читальный зал, фойе колледжа	Педагог-организатор, Классный руководитель Актив учебной группы	ЛР 3, 9	
3 - неделя месяца	Акция «О чем молчишь?» направленная на профилактику насилия, жестокого обращения с подростками, информирование обучающихся о телефонах доверия	Обучающиеся 1-2 курса	Читальный зал, фойе колледжа, ompkrb.ru	Педагог-организатор, Социальный педагог Педагог- психолог	ЛР 3,9	
	«World Skills Russia – шаг в будущее» - общий классный час об истории развития движения, достижения колледжа	Обучающиеся 2-3 курса	Учебные аудитории	Педагог-организатор, классный руководитель, актив учебной группы	ЛР13-21,	
4 - неделя не	«Сдаем, а не сдаемся. Моя первая сессия» -	Обучающиеся 1	Учебные аудитории	Педагог-психолог	ЛР19	

	занятие с элементами тренинга	курса		Классный руководитель		
	«Бюджет студента. Деньги - плохой хозяин или хороший слуга?» -урок финансовой грамотности	Обучающиеся 2 курса	Учебные аудитории	Педагог-организатор, классный руководитель, актив учебной группы	ЛР2	
	Конкурс «Новогодний кабинет» на лучшее новогоднее оформление учебной аудитории	Обучающиеся 1-2 курса	Учебные аудитории	Педагог-организатор Совет студентов	ЛР11, 23	
	Конкурс «Новогодняя комната» на лучшее новогоднее оформление комнаты в общежитии	Проживающие в общежитии	Комнаты общежития, кабинет воспитателя	Педагог-организатор Совет студентов Воспитатель	ЛР11	
	«Новогодний переполох» литературно-музыкальное мероприятие	Обучающиеся 1-2 курса	Актный зал	Педагог-организатор Совет студентов Председатель профсоюза	ЛР 2,3, 11, 23	
ЯНВАРЬ						
2 - неделя месяц	«Этикет-этикетка или красота и удобство общения» общий классный час, посвященный международному дню «Спасибо»	Обучающиеся 1курса	Учебная аудитория	Педагог-организатор, классный руководитель, актив учебной группы	ЛР11	
	«Если друг оказался вдруг. И не друг, и не враг. А так...»- общий классный час в форме дискуссии	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Педагог-организатор, классный руководитель, актив учебной группы	ЛР7	
3 - неделя месяца	«Азбука семейного счастья» - круглый стол по профилактике конфликтных ситуаций в семье (с приглашением священнослужителей)	Обучающиеся на ВКУ	Читальный зал	Социальный педагог Педагог-организатор Классный руководитель	ЛР12,6	
	«Жить в мире с собой и другими»- беседа-дискуссия, мониторинг психологического климата группы. Методика Лутошкина Л.	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Педагог-психолог Классный руководитель	ЛР9, 19	
	«Компромисс — показатель слабости или признак зрелости личности?» - классный час в форме дискуссии	Обучающиеся 2курса	Учебная аудитория	Социальный педагог Классный руководитель	ЛР12, 19	
4 - неделя месяца	Акция «Блокадный хлеб» - посвящённая снятию блокады Ленинграда (27 января)	Обучающиеся 1-2 курса	Лекционный зал, фойе колледжа Соц. сеть	Педагог-организатор Преподаватель истории Совет студентов	ЛР 2, 3, 5	
	Конкурс «Студенчества, весёлая пора...» на выявление лучшей группы среди 1 курса (День студента)	Обучающиеся 1 курса	Актный зал, спортивная площадка	Педагог-организатор Зав. отделением Совет студентов	ЛР23	
	«ЗОЖ- как основа моего жизненного и профессионального успеха» - общий классный час (направленный на формирование позитивного отношения к жизни и своему здоровью, осознание потребности заботы о своем здоровье)	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Педагог-организатор Классный руководитель	ЛР9, 19	
	Вечерний профилактический рейд в общежития	Студенты общежитий	Общежитие	Зам директора по ВР, председатель совета	ЛР 9 ЛР 11	

				студентов, педагог - организатор, воспитатель	ЛР 12	
	Занятие с элементами тренинга с на тему: «Способы саморегуляции психического и эмоционального состояния» с приглашением психолога	Обучающиеся 1 курса	Кабинет психолога	Педагог-психолог Классный руководитель	ЛР9	
	Работа Совета профилактики (заседания)	Обучающиеся 1 курса	Читальный зал	Директор, заместители директора	ЛР 3, 9	
	Соревнование по лыжным гонкам	Обучающиеся 1-4 курс	Спортивная площадка	Руководитель физвоспитания	ЛР9	
ФЕВРАЛЬ						
1-28	Подготовка участников Worldskills к отборочным соревнованиям	Обучающиеся 3 курса	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4, 7, ЛР13,14 ЛР15	
1-28	Конкурс «Пусть меня научат» (итоги экскурсий на предприятия)	Обучающиеся 1-3 курса	Фойе колледжа, omprkrb.ru	Классный руководитель Преподаватели проф. дисциплин	ЛР15, 21	
	Соревнование по футболу	Обучающиеся 1-2 курса	Спортивная площадка	Руководитель физвоспитания	ЛР9	
1 - неделя месяца	Акция «Сетевой этикет»- по пропаганде правил пользования социальными сетями, интернетом. Размещение профилактической информации на сайте колледжа	Обучающиеся 1-2 курса	Читальный зал, фойе колледжа omprkrb.ru	Педагог-организатор, Социальный педагог	ЛР 9, 10	
	«Человек и наука. Великие изобретатели России» - общий классный час, посвященный Дню науки Важнейшие открытия, связанные с специальностью (8-февраля)	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Педагог- организатор, Классные руководители учебных групп	ЛР 4 ЛР 2	
	«В плену иллюзий» -общий классный час посвящён формированию негативного отношения к курению (кальяну, электронным сигаретам, насваю).	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив учебной группы	ЛР9, 3	
	Акция «Мир без онкологии»	Обучающиеся 1-4 курса	Читальный зал, фойе колледжа	Педагог организатор Социальный педагог	ЛР 6, 8	
2 - неделя месяца	Круглый стол: «Проблема буллинга и скулшутинга в подростковой среде. Почему ваш ребенок становится жертвой травли»	Родители обучающихся 1-2 курса		Замдиректора Педагог -психолог	ЛР3, 12	
	Конкурс «Праздник снега»	Обучающиеся 1-2 курса	Прилегающая территория	Педагог- организатор Совет студентов	ЛР19	
	«Осторожно, мошенники! Как не стать жертвой обмана»-лекции –беседа с приглашением инспекторов полиции	Обучающиеся 1-2 курса	Читальный зал	Социальный педагог Классный руководитель	ЛР2,3	

	«Правда и мифы о наркотиках», в рамках проекта «Общее дело» просмотр и обсуждение фильма «Наркотики. Секреты манипуляции»	Обучающиеся ВКУ	Читальный зал	Социальный педагог Классный руководитель	ЛР9	
	«Горькие плоды сладкой жизни» - классный час (проблемы наркомании, алкоголизма, ИППП)-	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Педагог- организатор, Классн. руководители групп	ЛР9,3	
	«Непокоренные рубежи Родины. Битва за Сталинград» -интерактивный общий классный час - (День воинской славы-2 февраля)	Обучающиеся 2курса	Учебная аудитория	Преподаватель истории Классный руководитель Актив учебной группы	ЛР 2, 3, 5	
	«Мужской разговор» - общий классный час в рамках проекта «Общее дело» просмотр и обсуждение фильма «Пять секретов настоящего мужчины»	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Социальный педагог Зав. отделением	ЛР11,2, 12, 9	
3 - неделя месяца	«Держава армией крепка» - интеллектуально-познавательная игра, посвящённая Дню защитника Отечества, о вооруженных силах страны, их история и традиции	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив учебной группы	ЛР3,4,5	
	«Пока живые помнят» - общий классный час - встреча с родственниками выпускников, погибших при выполнении интернационального воинского долга.	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Педагог- организатор, Классные руководители учебных групп	ЛР5,1	
	Работа Совета профилактики (заседания)	Обучающиеся 2-3 курса	Лекционный зал	Директор Заместители директора, Социальный педагог	ЛР 3, 9	
	Конкурс «Боевой листок»	Обучающиеся 1-2курса	Читальный зал, фойе колледжа	Педагог организатор, председатель Совета студентов	ЛР3,4,6	
4 - неделя месяца	«Вирус сквернословия» -общий классный час, просмотр и обсуждение рамках проекта «Общее дело» фильма «Грязные слова»	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив учебной группы	ЛР3	
	«На грани...» общий классный час, посвященный современным увлечениям молодежи (зацепинг, ружинг, стритрейсерство и др.)	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Социальный педагог Классный руководитель Актив группы	ЛР2,3,9	
	Конкурсы 1. «Лучший по профессии»	Обучающиеся 1-3 курса	Учебная аудитория	Преподаватели дисциплин	ЛР 4, 5, 7, 13, 14, 15	
1-28	Экспертиза психологической безопасности образовательной среды (эффективность процесса адаптации, комфортности, безопасности, удовлетворенность воспитательным и образовательным процессом-	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Педагог-психолог,	ЛР3,9	

	анкетирование)					
	Конкурс: «Наркотикам –НЕТ» - на лучшую антинаркотическую листовку. Размещение информации на сайте и стендах колледжа и общежития	Обучающиеся 1-2курса	Учебная аудитория	Педагог-организатор, председатель Совета студентов, социальный педагог	ЛР9	
МАРТ						
	Первенство колледжа по баскетболу	Обучающиеся 1-4 курса	Спортивный зал	Преподаватель физвоспитания	ЛР9	
1 - неделя месяца	«Мир без террора»-лекция беседа Мониторинг-диагностика Давыдова Д.Г. и Хломова К.Д	Обучающиеся 1-3 курса	Учебная аудитория по плану	Педагог- психолог Социальный педагог Классный руководитель	ЛР1,2,3,5	
	Конкурс «Мистер и мисс колледж»	Обучающиеся 1-4 курса	Актовый зал	Педагог-организатор, Совет студентов	ЛР11,19, 18	
2 - неделя месяца	«Контакты и конфликты. Способы противостояния агрессии»- классный час, посвященный профилактике конфликтных ситуаций	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив группы Педагог -психолог	ЛР 2, 3, 5,11	
	«Дорога и мы. Берегите жизнь» общий классный час -ПДД, последствия и ответственность.	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, Актив учебной группы	ЛР2,3,9	
3 - неделя месяца	Крым и Россия-навек вместе»- интерактивный классный час	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив группы	ЛР1, 2,5	
	Урок финансовой грамотности «Секреты финансового успеха. Как не стать жертвой мошенников»	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Преподаватель предмета, Классный руководитель Актив группы	ЛР2	
	Общее родительское собрание №3 1. Семья- как институт предупреждения экстремизма и терроризма. Проблемы вовлечения молодежи. 2. Основы ЗОЖ. Роль семьи в формировании ЗОЖ. Профилактика алкоголизма и наркомании. Экологическое просвещение.	Родители обучающихся 1-3 курса	Актовый зал	Директор Заместители директора, Социальный педагог	ЛР12,9	
	Родительское собрание в группе №3 1. Анализ пропусков занятий и успеваемости, дисциплины. 2. Анкетирование родителей: об удовлетворенности учебно-воспитательным процессом колледжа, основами безопасности. 3. Путь к успеху. Как выбрать ВУЗ, после окончания колледжа. 4. Особенности прохождения производственной и преддипломной практики.	Родители обучающихся 1-3 курса	Учебные аудитории	Классный руководитель	ЛР12, 9, 22	
4 - не	Конкурс видеороликов и фоторабот «Моя	Обучающиеся	ompkrb.ru	Педагог организатор	ЛР 4, 7, 13	

	профессия-моё будущее»	1-4 курса		Совет студентов		
	Лекция –беседа в рубрике «Знать, чтобы жить» по теме: «Осторожно! Туберкулёз» с приглашением врача –фтизиатра	Обучающиеся 1-2курса	Читальный зал	Социальный педагог	ЛР9	
	Общий классный час «Строю будущее. Что создано, всё людям остается» - героический путь трудового народа России (герои труда, великие стройки, основные достижения, освоение целины)	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив учебной группы	ЛР22,18, 20	
	«Наука ресурсосбережения» - урок экологической грамотности (проблемы экологии, дефицита чистой воды, природного топлива и электроэнергии)	Обучающиеся 2 курса	Учебные аудитории	Классный руководитель Преподаватель экологии	ЛР 10	
	Конкурс: «Смак» (особенности студенческой кухни в общежитии),	Проживающие в общежитии	Кухни, актовый зал общежития	Воспитатели Совет студентов	ЛР11,5,4	
	Деловая игра «След этанола- о негативном влиянии алкоголя на организм человека	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Преподаватель химии	ЛР 9	
	Акция «Безопасный интернет» -профилактика опасного влияния интернета на жизнь и здоровье обучающихся, мониторинг социальных сетей обучающихся и проведение профилактических бесед	Обучающиеся 1-4 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, Социальный педагог Педагог-психолог	ЛР10	
АПРЕЛЬ						
1 - неделя месяца	Лекция –беседа в рубрике «Знать, чтобы жить» по теме «Профилактика наркозависимости, табакокурения, алкоголизма среди подростков» с приглашением инспекторов наркологического контроля»	Обучающиеся 1-2- курса	Читальный зал	Социальный педагог	ЛР3,9	
	Литературно-музыкальное мероприятие «Максималист, романтик и герой» - посвящённый дню поэзии и М. Джалилю	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив группы	ЛР5,11	
	«Территория смерти» -киноурок, посвященный Дню освобождению узников концлагерей (просмотр и обсуждение видеоматериала)	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Преподаватели Классный руководитель	ЛР1,2,3,5	
2 - неделя месяца	Акция «Космос — это мы!»	Обучающиеся 1-4 курса	Фойе колледжа, omprkrb.ru	Педагог-организатор Совет студентов	ЛР1,2,3,5	
	Киноурок «Звезды и тайны космоса» - мероприятие, посвященное Дню космонавтики	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Преподаватель астрономии	ЛР1,2,3,5	
	«Легенды космоса. Ю. Гагарин» литературно-музыкальное мероприятие, посвященное Дню космонавтики	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Педагог-организатор Актив группы	ЛР1,2,3,5	
	Профориентационное мероприятие «День открытых дверей» (мастер-класс)	Учащиеся школ города	Актовый зал, Мастерские	Зам. директора, отв. секретарь приемной комиссии,	ЛР 22,24	

				Председатель ПЦК		
	«Мир марионеток» - классный час о неформальных, антиобщественных движениях, как не попасть в сети вербовщика.	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Социальный педагог Педагог-организатор Актив группы	ЛР3,2	
	Вечерний, профилактический рейд в общежития	Студенты общежитий	Общежитие	Зам директора Совет студентов Воспитатель	ЛР 9, 11, 12	
	Конкурс «Будь здоров!» флэш-монов, посвящённый Всемирному Дню здоровья	Обучающиеся 1-2 курса	Спортивная площадка	Педагог-организатор Руководитель физвоспитания	ЛР9	
4 - неделя месяца	«Сила огня»-Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (30 апреля-День пожарной охраны)	Обучающиеся 1курса	Учебные аудитории	Преподаватели ОБЖ	ЛР 1, 3, 5	
	Лекции –беседы с приглашением инспекторов ОДН: «Как не совершить преступление и не стать его жертвой»	Обучающиеся 2 курса	Читальный зал	Социальный педагог	ЛР3	
	Акция «Чистый дом» (уборка коллежа, общежития, их территорий)	Обучающиеся 1-2 курса	Аудитории, помещения, территория	Педагог-организатор, коменданты, классные руководители, Совет студентов	ЛР24, 4	
МАЙ						
1 - неделя месяца	Акция: «Весенняя неделя добра» (уборка жилых помещений и приусадебных участков ветеранов и инвалидов, памятников),	Обучающиеся 1-2 курса	Места нахождения объектов	Педагог-организатор Совет студентов	ЛР4	
	Конкурс творческих проектов «Нет в России семьи такой, где б не памятен был свой герой...»	Обучающиеся 1-2 курса	Каб.422 omprkrb.ru	Преподаватели, педагог-организатор, Совет студентов	ЛР1,2,3,8,5	
	Фестиваль «Война нам судьбы рифмовала»	Обучающиеся 1-2 курса	Актный зал	Педагог-организатор,	ЛР1,2,3,8,5	
	Конкурс: «Строя и песни» (участие в городском конкурсе)	Обучающиеся 1-2 курса	Городская площадка	Преподаватель ОБЖ	ЛР1,5	
	Участие в городской легкоатлетической эстафете, посвящённой 9 мая	Обучающиеся 1-2 курса	Городской парк	Преподаватель физвоспитания		
	«Вахта памяти»- возложение цветов к Памятнику Неизвестному солдату	Обучающиеся 1-2 курса	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор	ЛР 2, 5, 8	
	Участие в акции «Бессмертный полк», посвящённой памяти участников ВОВ. Размещение на сайте колледжа	Обучающиеся 1-2 курса	Площадь города, социальные сети omprkrb.ru	Преподаватель ОБЖ, классный руководитель	ЛР 2, 5, 8	
	Акция «Подарок ветерану»	Обучающиеся 1-2 курса	По плану	Педагог-организатор	ЛР 2, 5, 8	
3 - неделя месяца	Акция «Красная лента памяти СПИД/ВИЧ». Социологический опрос об информированности о ВИЧ.	Обучающиеся 1-2 курса	Фойе колледжа, соц. сети	Социальный педагог Педагог-организатор Совет студентов	ЛР9	
	«No smoking», рамках проекта «Общее дело»	Обучающиеся 1	Лекционный зал	Социальный педагог	ЛР9	

	просмотр и обсуждение фильма «Табак. Секреты манипуляции»	курса				
	«Право на веру. Терроризм-религия демонов» - лекция -беседа (с приглашением священнослужителей)	Обучающиеся 2 курса	Читальный зал	Социальный педагог,	ЛР1,2,3,5,8	
	Круглый стол: « Почему наши дети совершают правонарушения? Знаки беды, или чем опасны экстремистские увлечения молодежи»	Родители обучающихся 1-2 курса		Замдиректора Педагог -психолог	ЛР12	
4 - неделя месяца	Акция «День российского флага»	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Преподаватель истории Классный руководитель	ЛР 1, 2, 3, 5	
	Литературно-музыкальное мероприятие «Я путь определяю не по звездам», посвященное поэту Мустай Кариму	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Педагог- организатор, Классные руководители учебных групп	ЛР11,5	
	«И нравы, и язык, и старина святая. Славянская письменность» -литературно-музыкальное мероприятие, посвященное Дню славянской письменности и культуре (24 мая)	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Преподаватель истории Классный руководитель	ЛР 6, 5. 8	
	Спортивно-массовое мероприятие «Мама, папа и я -спортивная семья»	Обучающиеся 1-2 курса	Спортивная площадка	Руководитель физвоспитания, педагог-организатор	ЛР9, 12	
	Общее родительское собрание №4 1. Современные увлечения молодежи. Риски и последствия (молодежные субкультуры, экстремальные хобби) 2. ВИЧ безопасность. Определению уровня информированности родителей о ВИЧ-инфекции. Профилактика ВИЧ/СПИД. 3. Вопросы трудоустройства 4.	Родители обучающихся 1-4 курса	Актовый зал	Директор и его заместители,	ЛР12	
	Родительское собрание в группе № 4 1. Анализ пропусков занятий и успеваемости, дисциплины. 2. Летняя занятость студентов. Вопросы трудоустройства студентов в летнее время. Условия трудоустройства несовершеннолетних. Техника безопасности	Родители обучающихся 1,2,4 курса	Учебные аудитории	Классный руководитель	ЛР12	
	Подготовка и проведение конференции «Молодёжь и наука, шаг в будущее»	Обучающиеся 1 курса	По плану	Председатель ПЦК, преподаватели		
1-20	Онлайн конкурс фотографий «Солдат вернется, ты только жди»	Обучающиеся 1-2 курса	Фойе колледжа	Педагог организатор Совет студентов	ЛР1,2,3,5	
ИЮНЬ						

1 - неделя месяца	Беседа «Особенности подготовки к ГИА и прохождения преддипломной практики. Советы психолога»	Обучающиеся 3 курса	Учебная аудитория	Зав. отделением Руководители практик Председатель ПЦК	ЛР13-17	
	Акция «От улыбки станет мир светлей!», посвященная Дню защиты детей.	Обучающиеся 1-2 курса	По плану	Совет студентов, Педагог- организатор	ЛР3, 5	
	«Береги себя» -проведение инструктажа по ТБ, правилам поведения в ЧС, поведения в природной среде и быту. Эвакуация.	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Директор. Инженер по ТБ, Классный руководитель, Преподаватель ОБЖ (военрук)	ЛР9	
	«Петр I- великий царь и реформатор»- киноурок (День рождения Петра I)	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, преподаватель истории	Лр2,3,5 8	
	Деловая игра «Экологический бумеранг» - последствия и отсутствия экологической культуры- (День эколога, Предмет «Основы специальности -основы экологической безопасности)	Обучающиеся 1курса	Читальный зал	Преподаватель экологии	ЛР10	
2- неделя месяца	«Профилактика преступлений и правонарушений с участием подростков в летний период» -лекции –беседа с приглашением инспекторов полиции	Обучающиеся 1-2 курса	Читальный зал	Социальный педагог, зав. отделением	ЛР3	
	«Березовая Русь» общий классный час, посвященный Дню России	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив группы	ЛР 1,2, 3,5	
	Литературная гостиная «А. Пушкин. Солнце русской поэзии»	Обучающиеся 1курса	Читальный зал	Преподаватели литературы	ЛР 6, 5, 8	
	Конкурс фотографий: « Моя родина, моя Россия » - (посвященный Дню России)	Обучающиеся 1- 2 курса	omprkrb.ru фойе колледжа	Педагог-организатор Совет студентов	ЛР5	
3 - неделя месяца	Акция «Свеча памяти»- день скорби, посвященный началу ВОВ. Возложение цветов к Памятнику	Обучающиеся 1-2 курса	По плану	Заместитель директора, педагог- организатор	ЛР 2, 5, 8	
	«А завтра была! Война ...» -видео-урок посвященный дню скорби	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Преподаватель истории	ЛР 2, 5, 8	
	Работа Совета профилактики	Обучающиеся 1-2курс	Читальный зал	Директор, заместители директора, социальный педагог	ЛР 3, 9	
4 - неделя 4 - неделя месяца	Беседа: «Право на труд. Особенности трудоустройства несовершеннолетних. Риски и последствия.»	Обучающиеся 1- 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР2	
	Онлайн-викторина «Легко ли быть молодым» (День молодежи)	Обучающиеся 1- 2 курса	omprkrb.ru	Педагог-организатор Совет студентов	ЛР2	
	Проведение выпускного вечера «В добрый путь, выпускники».	Обучающиеся 3курса	Актный зал	Директор, замдиректора, классные руководители, Совет студентов	ЛР 3, 11	
ИЮЛЬ						

1-28 1-30	Фотоконкурс (Онлайн-)«МОЯ СЕМЬЯ» (День семьи, любви и верности)	Обучающиеся 1-2 курса	ompkrb.ru	Педагог-организатор, Совет студентов	ЛР 5, 2, 9	
	Онлайн-опрос «Мое летнее настроение» Как организовать свой досуг. Как использовать разнообразные форм проведения свободного времени.	Обучающиеся 1-2курса	ompkrb.ru	Педагог-организатор, Совет студентов	ЛР 2, 9, 23	
АВГУСТ						
9	Онлайн-викторина «Коренные народы России» (Международный день коренных народов) Трансляция видеоролика «Игры и обычаи народов»	Обучающиеся 1-2 курса	ompkrb.ru	Педагог-организатор, Совет студентов	ЛР 5, 2, 23, 9	
1-28	Онлайн -акция «Они Защищали Родину» - посвященная событиям Курской битвы	Обучающиеся 1-2курса	ompkrb.ru	Педагог-организатор, Совет студентов	ЛР 5, 2, 23, 9	

**Фонды оценочных средств
для государственной итоговой аттестации
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Ознакомление обучающихся с Программой ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится не позднее чем за 6 месяцев до начала ГИА с составлением протокола и подписями обучающихся об ознакомлении.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД, представляющим собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ.

Для проведения государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» используется комплект оценочной документации из перечня размещенных в Единой системе актуальных требований к компетенциям. Разработанные союзом задания размещены в открытом доступе на сайте <http://worldskills.ru>.

Выбор КОД в рамках проведения *государственной итоговой аттестации* в форме демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» осуществляется на заседании ПЦК профессионального профиля и утверждается приказом директора колледжа.

Использование выбранного КОД в рамках проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия осуществляется без внесения в него каких-либо изменений.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции и методикой проведения оценки по стандартам Ворлдскиллс.

Баллы выставляются членами экспертной группы вручную с использованием предусмотренных в системе CIS форм и оценочных ведомостей, затем переносятся из рукописных ведомостей в систему CIS главным экспертом по мере осуществления процедуры оценки.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД.

На основании итогового протокола, сформированного системой CIS, члены ГЭК переводят полученные баллы в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Перевод баллов в оценку

Оценка ГИА	«2» (неудовлетворительно)	«3» (удовлетворительно)	«4» (хорошо)	«5» (отлично)
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%- 19,99%	20,00%- 39,99%	40,00%- 69,99%	70,00%- 100,00%

Сумма максимальных баллов по модулям задания	0-6,95	6,96-13,91	13,92-24,35	24,36-34,8
--	--------	------------	-------------	------------

Тематика дипломного проекта (работы) соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Задание на выполнение дипломного проекта (работы) для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой. Задание на дипломный проект (работу) рассматривается предметно-цикловой комиссией, подписывается руководителем дипломного проекта и утверждается заместителем директора.

Задание на выполнение дипломного проекта (работы) выдается обучающемуся не позднее, чем за 2 недели до выхода на производственную практику по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

На защиту дипломного проекта (работы) отводится 15 минут. Процедура защиты включает в себя доклад обучающегося (10 мин), вопросы членов комиссии, ответы обучающегося.

Вопросы членов ГЭК должны соответствовать теме работы.

Результаты защиты дипломного проекта (работы) определяется оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», которые заносятся в протокол заседания ГАК и объявляются в день защиты выполнения дипломного проекта (работы).

Перечень тем дипломных проектов (работ)

Совершенствование организации процесса приготовления мучных кондитерских изделий для праздника «День Святого Валентина» в интернет - кафе на 65 мест.

Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для рождественского стола в Европейском ресторане.

Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления холодной кулинарной продукции для ресторана первого класса при вокзале на 120 мест.

Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с русской кухней с использованием современных технологий и оборудования.

Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции для пиццерии на 50 мест

Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных десертов в ресторане с европейской кухней

Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных блюд из домашней птицы, гусяной и утиной печени в ресторане с Европейской кухней.

Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента супов с использованием различных пряностей и приправ в ресторане с Европейской кухней

Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов в ресторане с европейской кухней использованием современных технологий и оборудования.

Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане китайской кухни.

Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из рубленного мяса в ресторане с Европейской кухней

Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для шведского стола.

Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в специализированном кафе с использованием современных технологий и оборудования.

Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления горячей кулинарной продукции в ресторане высшего класса, специализирующегося на русской кухне на 85 мест

Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов в ресторане с европейской кухней использованием современных технологий и оборудования.

Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для проведения банкетов фуршетов, банкетов-коктейлей в ресторане.

Совершенствование организации процесса приготовления мучных кондитерских изделий для праздника «День знаний» в детском кафе на 50 мест.

Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента супов в ресторанной кухне

Критерии защиты дипломного проекта (работы)

«отлично»:

представленный на ГИА дипломный проект выполнен в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя дипломного проекта (работы);

изложение (доклад) поставленной задачи и способ ее решения в представленном к защите дипломном проекте (работе) дано студентом грамотно, четко и аргументировано;

на все поставленные по тематике данной работы вопросы даны исчерпывающие ответы. При этом речь студента отличается логической последовательностью, четкостью, прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт;

во время защиты студент демонстрирует знание проблемы, раскрывает пути решения производственных задач, имеет свои суждения по различным аспектам представленного дипломного проекта (работы).

«хорошо»:

представленный на ГИА дипломный проект выполнен в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя дипломного проекта (работы);

изложение (доклад) поставленной задачи и способ ее решения в представленной к защите дипломного проекта дано студентом грамотно, четко и аргументировано;

на все поставленные по тематике данного дипломного проекта вопросы даны ответы. При этом речь студента отличается логической последовательностью, четкостью, прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт;

возможны некоторые упущения при ответах, однако основное содержание вопроса раскрыто полно.

«удовлетворительно»:

представленный на ГИА дипломный проект выполнен в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя дипломного проекта (работы);

изложение (доклад) не раскрывает в представленном к защите дипломном проекте поставленной задачи и способов ее решения;

на поставленные по тематике данного дипломного проекта вопросы даны неполные ответы либо слабо аргументированные;

не даны ответы на некоторые вопросы, требующие основных знаний учебных дисциплин/междисциплинарных курсов;

отказ от ответов демонстрирует неумение студента применять теоретические знания при решении производственных задач.

«неудовлетворительно»: представленный на ГИА дипломный проект выполнен в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя дипломного проекта (работы);

изложение (доклад) не раскрывает в представленном к защите дипломном проекте оставленной задачи и способов ее решения;
студент не понимает вопросы, поставленные по тематике данного дипломного проекта и не знает ответы на вопросы, требующие элементарных знаний учебных дисциплин/междисциплинарных курсов.

При определении окончательной оценки ВКР учитываются:

оценка за защиту дипломного проекта (работы);
ответы на вопросы;
оценка рецензента;
отзыв руководителя дипломного проекта (работы)
оценка за ДЭ;
выступление руководителя дипломного проекта (работы) (по желанию).