

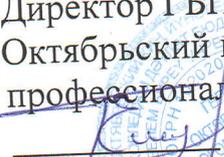
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ГБПОУ ОКТЯБРЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Согласовано
Директор МУП
«Комбинат школьного питания»
Городского округа г.Октябрьский


Т.Ю. Абрамова
«31» 08 / 2023 г.



Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж


Г.В. Еленкин
«31» 08 / 2023 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ОКТЯБРЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

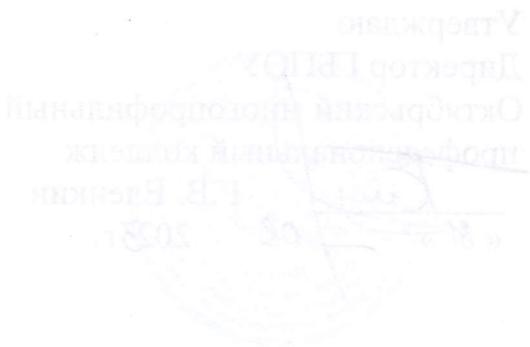
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки

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

2023 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании Совета родителей
протокол № 1 от «31» 08 2023 г
Председатель *И.Л. Бичкова*

Рассмотрено и одобрено
на заседании Студсовета
протокол № 1 от «31» 08 2023 г
Председатель *А. Сурганов*



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ОКТАБРСКИЙ МУНОПРОФИЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.18 Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки

Квалификация выпускника
Нормативный срок обучения
Форма обучения
Специальность по направлению в кондитерском
без
3 года 10 месяцев
очная

2023 г.

Основная профессиональная образовательная программа – программ 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 2023 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 История

Приложение 4. Рабочая программа учебной дисциплины ОДУ.04 Обществознание

Приложение 5. Рабочая программа учебной дисциплины ОДУ.05 География

Приложение 6. Рабочая программа учебной дисциплины ОДП.03 Иностранный язык (английский)

Приложение 7. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.07 Математика

Приложение 8. Рабочая программа учебной дисциплины ОДП. 08 Информатика

Приложение 9. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ. 09 Физическая культура

Приложение 10. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ. 10 Основы безопасности жизнедеятельности

Приложение 11. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ. 11 Физика

Приложение 12. Рабочая программа учебной дисциплины ОДП. 12 Химия

Приложение 13. Рабочая программа учебной дисциплины ОДУ. 13 Биология

Приложение 14. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ. 14 Родной язык

Приложение 15. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

Приложение 16. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История

Приложение 17. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык

Приложение 18. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура

Приложение 19. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения

Приложение 20. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.06 Башкирский язык (государственный)

Приложение 21. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Химия

Приложение 22. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования

Приложение 23. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Приложение 24. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Приложение 25. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащений организаций питания

Приложение 26. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Обслуживание организации

Приложение 27. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Экономика, менеджмент, маркетинг

Приложение 28. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Приложение 29. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Приложение 30. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда

Приложение 31. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Приложение 32. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Калькуляция и учет

Приложение 33. Рабочая программа профессионального модуля 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Приложение 34. 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 35. 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 36. 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 37. 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 38. Рабочая программа профессионального модуля 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Приложение 39. Рабочая программа профессионального модуля 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Приложение 40. Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы

Приложение 41. 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» с 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 с последующими изменениями;
- 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 Минобрнауки РФ от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022г. «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г.№413»;
- 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»;
- приказ Министерства просвещения РФ от 17.05.2022 №336 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей Российской Федерации среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2020г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минпросвещения Российской Федерации от 23.11.2022 №1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего профессионального образования»;
- приказ Минпросвещения Российской Федерации от 08.11.2021 №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минпросвещения Российской Федерации от 19.01.2023 №37 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 №800»;
- приказ Минобрнауки Российской Федерации, Минпросвещения Российской Федерации от 05.08.2020г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- рекомендации Минпросвещения России от 01.03.2023г.№05-592 «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;
- 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, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования»;
- 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 реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	осваивается
Организация и ведение	ПМ.04 Организация и ведение	осваивается

процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации 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	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; 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;</p>

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

		ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности)</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09.	Использовать 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 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</p>

		выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
--	--	---

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 сприлавка/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;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; 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, оформлению 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;</p> <p>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;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации 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, назначения 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);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; 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; 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 презентоватьмучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложногоассортимента 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 выборемучных 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 мучныхкондитерских 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 оформлнение, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различныхкategorий 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 перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске 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;</p> <p>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>
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями		<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 ППССЗ 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 ППССЗ 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 разрабатывается предметно-цикловой комиссией, согласовывается с работодателем и утверждается 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 (72 час)			11	52
II курс	35,5 (17+18,5)	1278 (612+666) (в т.ч.сам 28)		5 н (180 час)		0,5н (18 час)			11	52
III курс	26 (13+13)	928 (454+474) (в т.ч. сам 26)		14 н 504= (144+360 час)		1,3(46 час)			11	52
IV курс	20 (14+ 6)	710 (492+218) (в т.ч. сам 22)		11 н(396час)	4	1,3 (44 час)	4	2	2	44
Всего	120	4320 (в т.ч. сам 76)		30 н (1080 час)	4	5 (180 час)	4	2	35	200

План учебного процесса (группы 6 ПКД 23 срок обучения 2023- 2027гг)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки	Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)																																	
		за ч	Ди ф за ч	экз		са мо ст оя т ра б	Во взаимодействии с преподавателем			1 курс			2 курс			3 курс																							
							в т.ч по УД и МДК		практ ики	промеж уточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем./ 22 нед.	Итого за 1 курс 39 нед	3 сем. 17 нед.	4 сем. 23 нед.	Итого за 2 курс 40 нед	5 сем. 17 нед.	бсем 22 Нед .	Итого за 3курс 39 нед	7 сем. 17 нед.	8сем 15 нед.	Итог за 4курс 32 нед																	
							все го	в т.ч. лаб и прак т занятий															ку рс овые про ек ты	ко нс ул ьт ац	эк за ме ны														
Общие	Общеобразовательный цикл	1з/ 10дз/3 э			1476		0	1404		0	54	18	612	792	1404																								
ОДБ.01	Русский язык			2	72		60			9	3	30	30	60																									
ОДБ.02	Литература				108		96			9	3	50	46	96																									
ОДБ.03	История		2		136		136					60	76	136																									
ОДБ.04	Обществознание		2		72		72					36	36	72																									
ОДБ.05	География		2		72		72					24	48	72																									
ОДП.06	Иностранный язык (английский) проф		2		144	144						68	76	144																									
ОДБ.07	Математика			2	232		208			18	6	100	108	208																									
ОДП.05	Информатика проф		2		144	72						56	88	144																									
ОДБ.08	Физическая культура	1	2		72	70						36	36	72																									
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности		2		68		68					34	34	68																									
ОДБ.10	Физика		2		108		108					34	74	108																									
ОДП.11	Химия проф			2	144		120			18	6	50	70	120																									
ОДБ.12	Биология		2		72		72					20	52	72																									
ОДБ.13	Родной язык		2		32	32						14	18	32																									
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1	6	0	572 вар138	14 В8	558 вар130	412							186	220 С 14	406	92	60	152																			
ОГСЭ.01	Основы философии		4		46 Вар12		46 вар12	6							28	18	46																						
ОГСЭ.02	История		4		46 Вар12		46 вар12	6							28	18	46																						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		168	6	162	162							36	36 С6	72	40	50	90																			

ОГСЭ.04	Физическая культура	3, 4, 5	6		164		164	162							54	48	102	52	10	62			
ОГСЭ.05	Психология общения		4		98 Var64		98 вар64	34							20	78	98						
ОГСЭ.06	Башкирский язык (государственный)		4		50 Var50	8 В 8	42 Var42	42							20	22 C8	42						
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	з/ 2дз/ э			180	4	176	90							70	106 C4	176						
ЕН.01	Химия		4		144	2	142	72							52	90 C2	142						
ЕН.02	Экологические основы природопользования		4		36	2	34	18							18	16 C2	34						
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	з/ 10дз/ э			856	20	836 Var 260	417							156	118 C4	274 C4	100	150 C8	250 C8	170 C8	142	312 C8
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		6		140	2	138 вар76	69							70	2	72	20	46 C2	66			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		4		96	2	94	47							34	60 C2	94						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		7		148	2	146 вар 92	73							26	14	40	36	22	58	48 C2		48 C2
ОП.04	Организация обслуживания		8		70	2	68	34										20	24 C2	44		24	24
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг		8		96	2	94	47													62 C2	32	94
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		6		44	2	42 вар 12	21											42 C2	42			
ОП.07	Информационные технологии профессиональной деятельности		8		96	2	94	47													44 C2	50	94
ОП.08	Охрана труда		6		42	2	40 вар28	20										24	16 C2	40			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4		70	2	68	33							26	42 C2	68						
ОП.10	Калькуляция и учет		8		54 Var54	2 Ba p2	52 Var52	26													16 C2	36	52
ПМ.00	Профессиональный цикл	з/ 14дз/ 7э			2496	38	1270 Var 896	635	36	1080	66	42			200	374	574	400	604	1004	408	364	772
ПМ.01	Организация и ведение			к	272	6	108	54		144	8	6						152		252			

	процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		5			вар56																
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления кулинарных полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции		5		40	40 Вар10	20										40 С2		40			
МДК. 01.02	Процессы приготовления кулинарных полуфабрикатов, подготовка к реализации				74	6 68 вар 46	34										68 С 6		68			
ПП.01	Производственная практика		5		144				144								144		144			
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			к 6	496	6 258 вар 164	129	36	216	10	6						148	326 С6	474			
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				68	68 вар 46	34										68		68			
МДК. 02.02	Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		6		196	6 190 вар 118	95	36									80	110 С6	194			
ПП.02	Производственная практика		6		216				216									216	216			
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных			к 6	300	6 134 вар 82	67		144	10	6							278 С6	278			

	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		6		46		46 вар 16	23									46			46				
МДК.03.02	Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				100	6	88 вар 66	44										88 С6		88				
ПП.03	Производственная практика		6		144													144		144				
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			к 7	262	6	134 вар 82	67		108	8	16										242 С6	242	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7		46		46 вар 16	23														46	46	
МДК.04.02	Технология приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				94	6	88 вар 66	44			2	6										88 С6	88	
ПП.04	Производственная практика		7		108					108												108	108	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом			к 8	394	6	192 вар 112	96		180	10	6										146 С6	226	372

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																					
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		8		46		46 <i>вар</i> 16	23												46		46
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				152	6	146 <i>вар</i> 96	73												100 С6	46	146
ПП.05	Производственная практика		8		180				180												180	180
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			к 8	174	2	50	25	108	8	6									20 С20	138	158
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала		8		52	2	50	25												20 С2	30	50
ПП.06	Производственная практика		8		108				108												108	108
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			кв 4	598 Вар 400	6	394 <i>ва</i> <i>рб</i> 394	197	180	12	6			200	374 С 6	574						
МДК.07.01	Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер, Пекарь		4		400	2 2 2	<i>П 198</i> <i>К 98</i> <i>П 98</i>	99 49 49	180					200 С 2	194 С 6	394						
ПП.07	Производственная практика				180				180						180	180						
ПДП	Преддипломная практика																				144	
Всего	УД,МДК				4320																	
	Самостоят раб				76																	
	Учебная практика				0																	
	Производственная практика				1080																	
	Преддипломная практика				144																4нед	
	Промежуточная аттестация				180																	
	В т.ч консультации				120																	
	В т.ч. экзамены				60																	
ГИА	Государственная				216																	

	(итоговая) аттестация																					
	Всего				5940																	
Государственная (итоговая) аттестация (ГИА) - 216 час (6 недель) – Подготовка к ГИА 4 недели (144 час): демонстрационный экзамен -1 неделя (36 час) защита курсового проекта (работы) - 1 неделя (36 час)									всего	УД, МДК всего	612	792	1404	612	666	1278	454	474	928	492	218	710
										УД, МДК аудит	612	792	1404	612	638	1250	448	454	902	470	218	688
										самост					28	28	6	20	26	22		22
										Учеб практика												
										Производст прак					180	180	144	360	504		396	396
										Преддипломн пр											144	144
										Экзамены		3	3		1	1	1	2	3		3	3
										Диф зачеты		10	10		10	10	2	8	10	3	8	11
зачеты	1		1	1		1	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	30	1	8	15	22	29	6	13	20	27	4	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	5	7	14	21	28	2	9	16	23	30	4	11	18	25	30	2	9	16	23	28
1																					к	к/																															
2																					к	к/																								п	п	п	п	п			
3																п	п	п	п	п	к	к/																								п	п	п	п	п			
4																	п	п	п	п	к	к/									п	п	п	п	п	п	п	п	д	д	д	д	д	д	=								

мес	июнь				
курс	30	6	13	20	27
	4	11	18	25	30
1				э	э
2	п			т	т/э
3	п	п	п	п	п/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 основе общего образования –3 года 10 месяцев с присвоением квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий – 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса. Объем учебных занятий и практики (во взаимодействии с преподавателем и самостоятельной работы) составляет 36 академических часов в неделю.

С учетом вариативной части нормативный срок ОПОП ППССЗ базовой подготовки при очной форме составляет 200 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам – 120 недель;

Производственная практика – 30 недель;

Преддипломная практика – 4 недели;

Промежуточная аттестация – 5 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 - 11 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 предусмотрены из расчета: по дисциплинам общеобразовательного цикла – 54 часа, профессиональному циклу - 66 часов.

При реализации ОПОП ППССЗ предусматривается прохождение производственной, преддипломной практик. Производственная практика проводится при освоении профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. 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 первом курсе с юношами проводятся пятидневные учебные сборы.

На третьем курсе предусмотрена курсовая работа по МДК. 02.02 Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Общеобразовательный цикл

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

В соответствии со спецификой ОПОП СПО, руководствуясь Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, определен социально-экономический профиль получаемого образования.

На освоение общеобразовательных учебных дисциплин отводится 1476 часов (учебное время, отведенное на теоретическое обучение -1404 часа и 72 часа промежуточной аттестации), которые направлены на изучение обязательных общеобразовательных дисциплин: учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей, дополнительной учебной дисциплины – родной язык, на базовом и углубленном уровне. Профильными дисциплинами (изучаются на углубленном уровне) являются: иностранный язык (английский), информатика, химия.

При освоении учебной дисциплины «Химия» обучающиеся выполняют индивидуальный проект. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме, утвержденной на заседании предметно-цикловой комиссии.

Общеобразовательная подготовка реализуется в течение первого года обучения.

Формирование вариативной части ОПОП ПССЗ

Вариативная часть ПССЗ - 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 92 час,

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

ОП.08 «Охрана труда» на 28 час.

2. Введены учебные дисциплины:

ОГСЭ. 06 Башкирский язык (государственный) – 50 час

ОП.10 «Калькуляция и учет» в объеме 54 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 46 час.

МДК.02.01 «Организация процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» на 46 час

МДК.02.02 «Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» на 118 час

МДК.03.01 «Организация процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» на 66 час.

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 66 час

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 96 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, лабораторных и практических работ, отчетов по результатам самостоятельной работы и определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.

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/комплексного экзамена, квалификационного экзамена. Промежуточная аттестация проводится для оценки уровня освоения дисциплин и оценки сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена 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.

Экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла: «Русский язык» и «Литература» (экзамен комплексный), «Математика» проводятся в письменной форме, по дисциплине «Химия» - в устной форме.

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

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 № 40 к основной профессиональной образовательной программе.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 40.

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
	Актальный 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 включают 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 41.

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

2023 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	Примерная рабочая программа воспитания по специальности <u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u>
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.), - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2020г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего 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:	

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

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

традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

<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 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
<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</p>	

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 профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий;	ЛР14
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 Федерации³ (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 процесса⁴ (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

**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

— История	ЛР1, ЛР3, ЛР12, ЛР8
— Обществознание	ЛР1-ЛР3, ЛР12, ЛР8, ЛР22
— География	ЛР1-ЛР3, ЛР12, ЛР8
— Иностранный язык (английский)	ЛР 1-9, 11-12
— Математика	ЛР 13-14, 18,21
— Информатика	ЛР4, 9,10
— Физическая культура	ЛР 9
— Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР1,2,3,5,9
— Физика	ЛР4, ЛР9, ЛР10
— Химия	ЛР4, ЛР9, ЛР10
— Биология	ЛР1, ЛР4, ЛР9, ЛР10
— Родной язык	ЛР 5,6,8
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,
— Башкирский язык (государственный)	ЛР 13-15,17-20,22-24
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, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции	ЛР 11, 13
МДК.01.02 Процессы приготовления кулинарных полуфабрикатов, подготовка к реализации	ЛР 11, 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, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЛР 11, 13
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента	ЛР 11, 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 Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЛР 11, 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 Процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЛР 11, 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
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 деятельностью 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
ПП 07 Производственная практика	ЛР 2, 4, 6, 9, 10 ЛР 11, 13
Преддипломная 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.

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 Программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися необходимыми ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы Для реализации программы воспитания образовательная организация должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заведующей учебной частью, непосредственно курирующего обеспечение воспитательной работы, педагога социального, педагога-психолога, классных руководителей, заведующую библиотекой, преподавателей, мастеров производственного обучения.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории и помещения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими профессиональную направленность образовательной программы, требования международных стандартов.

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, работодателей); дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;– студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая– среда.

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 должна быть представлена на сайте организации, официальных группах колледжа в социальных сетях.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

43.02.15

по образовательной программе среднего профессионального образования
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

-на период 2023-2024г.

-на период 2024-2025г.

-на период 2025-2026г.

-на период 2026-2027г.

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ						
1	День знаний. Торжественная линейка, посвященная началу учебного года.	Обучающиеся 1-4 курса	Актный зал, спортивная площадка	Кл.руководитель	ЛР 2, 11, 15	«Ключевые дела ПОО» «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями»
	«Правила поведения в условиях ЧС	Обучающиеся 1-4 курса	Учебная аудитория	Кл.руководитель	ЛР 1, 3, 5	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие»
1-30	Месячник профилактики «Всеобуч – семья» по выявлению подростков, не приступивших к обучению или склонных к пропускам занятий	Обучающиеся 1-3 курса	По плану	Кл.руководитель		«Правовое сознание»
	Экологическая выставка: "Все цвета ОСЕНИ"	Обучающиеся 1-3 курса	Фойе корпуса	Кл.руководитель Актив группы	ЛР 2, 5, 10, 11	«Ключевые дела ПОО» «Организация пред/эстет. среды»
3-25	Конкурс «Россия против террора» -творческих работ, буклетов, видеороликов, плакатов (ко Дню солидарности в борьбе с терроризмом)	Обучающиеся 1-3 курса	Учебная аудитория	Кл.руководитель Актив группы	ЛР 1,3,5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ. объединения» «Правовое сознание» «Организация пред/эстет. среды»,
	Конкурс на лучшую листовку «Корона вирус! СТОП!».	Обучающиеся 1-3 курса	Учебная аудитория	Кл.руководитель Актив группы	ЛР9	«Ключевые дела ПОО» «Организация пред/эстет. среды»
1 неделя	Составление(обновление) социальных паспортов групп. Выявление групп риска и обучающихся нуждающихся в социальной защите	Обучающиеся 1-4к урса	Учебная аудитория	Кл.руководитель Актив группы	ЛР25	«Кураторство и поддержка»

	«Азбука прав и обязанностей студента» -классный час об особенностях образовательного процесса, правах и обязанностях обучающихся.	Обучаю щиеся 1 курса	Учебная аудитория	Кл.руководитель Мастер п/о	ЛР3, 25	«Правовое сознание» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
	«Моё здоровье-моё богатство!» мастер-класс (здоровое питание, гигиена, настроение, образ жизни, профилактика вирусных и инфекционных заболеваний)	Обучаю щиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, Фельдшер	ЛР 9,10	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие»
	«История государства Российского»-кино-урок, посвященный Дню зарождения российской государственности.	Обучаю щиеся 3 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 5, 8	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие»
	«Береги себя» -проведение инструктажа по ТБ, правилам поведения в ЧС, поведения в природной среде и быту. Эвакуация.	Обучаю щиеся 1-4 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель,	ЛР 1, 2, 3, 9,10	«Правовое согнанные» «Кураторство и поддержка»
	Кл.час «Экстремизм и терроризм - угроза обществу» - посвященная Дню солидарности в борьбе с терроризмом	Обучаю щиеся 1-4 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель,	ЛР 1,3, 5	«Правовое сознание» «Студенческое самоуправление»
	Акции «Осторожно - ВИРУС!» - по информированию обучающихся о методах защиты от вирусных заболеваний	Обучаю щиеся 1-4 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, Фельдшер	ЛР9	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ. объединения» «Правовое сознание» «Организация пред/эстет. среды»
	«Директорский час» на темы: 1. Права и обязанностей студентов колледжа. Уголовная, административная и дисциплинарная ответственность. 2. Профилактика употребления ПАВ	Обучаю щиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 3, 25	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»,
2 недели месяца	Кл.час «Скажи алкоголю: «НЕТ»»- посвященная Всероссийскому Дню трезвости.	Обучаю щиеся 1-3 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР9	«Правовое сознание»
	Беседа «Грамоте учиться всегда пригодится!»- посвященная Международному дню грамотности.	Обучаю щиеся 1-3 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 4,5	«Правовое сознание»
	Классный час «Кто я? Социальный портрет обучающегося и его окружения», посвященный вопросам адаптации обучающихся, выбору актива группы.	Обучаю щиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР3	«Правовое сознание» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»

	Деловая игра «Правила движения достойны уважения!»– (неделя безопасности дорожного движения)	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 3, 9	«Ключевые дела ПОО», «Молодежные общ. объединения», «Учебное занятие»
	Классный час «Мир без войны» , посвящённый всемирному дню мира, окончанию II мировой войны	Обучающиеся 3 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив группы	ЛР 2, 3	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
	Лекция –беседа в рубрике «Знать, чтобы жить» по теме «COVID-19. Основы личной гигиены, гигиена жилого пространства»	Обучающиеся 1-3 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Фельдшер колледжа,	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
3 – неделя	«Моя самооценка, или как полюбить и принять себя.» - беседа по профилактике аутистического поведения Мониторинг тревожности.	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Педагог-психолог Классный руководитель	ЛР 9,7	«Правовое сознание»
	«Непокоренные рубежи Родины. Бородинское сражение 1812 года» - интерактивный классный час, посвященный Дню воинской славы	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, Актив группы	ЛР 5, 8	«Ключевые дела ПОО»
	«Непокоренные рубежи Родины. Победа русской эскадры под командованием Ф.Ф. Ушакова в 1790 г.» - классный час, посвященный Дню воинской славы	Обучающиеся 3 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Преподаватель истории	ЛР 5, 8	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие»
	«Алкоголь –растворитель судеб»-встреча в рамках проекта «Общее дело» просмотр и обсуждение фильма «История одного обмана»	Обучающиеся ВКУ	Читальный зал	Кл.руководитель Социальный педагог,	ЛР 9, 6,23	«Студенческое самоуправление», «Правовое сознание» «Молодежные общ. объединения»
	«Территория возможностей» - в рамках проекта «Общее дело» просмотр и обсуждение фильма «Четыре ключа к твоим победам»,	Обучающиеся 1-2 курса	Читальный зал	Социальный педагог Классный руководитель	ЛР 2, 3, 5,9, 10	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ. объединения»
4 – неделя	«Непокоренные рубежи Родины. Куликовская битва» - интерактивный классный час, посвященный Дню воинской славы (21 сентября)	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Классный руководитель, Актив группы	ЛР 5,8	«Ключевые дела ПОО»
	«Успешный человек. Какой он? Формула твоего успеха» - классный час в форме дискуссии. Встреча рубрике «Свои люди» с успешными людьми города	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Педагог-психолог, классный руководитель, актив учебной группы	ЛР18-20	«Профессиональный выбор»
	«Твой трудовой старт» - классный час по вопросам успешного прохождения производственной практики и трудоустройства (с приглашением работодателей, ЦЗ)	Обучающиеся 3 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Представители работодателей	ЛР 4, 7, 13, 14,1 5	«Профессиональный выбор»

	Акция «Я тебя слышу» - просмотр документального фильма «Услышь меня» (Международный день жестовых языков и день глухих просмотр фильма, размещенной на сайте колледжа).	Обучающиеся 1-3 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, Актив группы	ЛР 6, 8	«Молодежные общ. объединения» «Организация пред/эстет. среды»
	Спартакиада « День первокурсника», сдача норм ГТО	Обучающиеся 1-3 курса	Спортивная площадка	Кл.руководитель Физорг	ЛР9	«Студенческое самоуправление» «Организация пред/эстет. среды»
ОКТАБРЬ						
1-30	Первенство колледжа по настольному теннису	Обучающиеся 1-3 курса	Спортивный зал	Физорг	ЛР 2, 3, 5	«Ключевые дела» «Молодежные общ. объединения» «Конкуренция и партнерство»
	Конкурс «С днем учителя» - на лучшую открытку и поздравление	Обучающиеся 1-3 курса	Учебная аудитория	Редколлегия	ЛР4,6	«Ключевые дела ПОО» «Организация пред/эстет. среды»
	«Учитель, перед именем твоим!» поздравление преподавателей с Днем учителя и ветеранов колледжа с днём пожилых людей.	Обучающиеся 1-3 курса	Актовый зал корпуса	Актив группы	ЛР 2, 11, 5, 23	«Ключевые дела ПОО» «Конкуренция и партнерство» «Организация пред/эстет. среды»
	«Живое слово» -конкурс чтецов, посвященный Дню Республики.	Обучающиеся 1-2 курса	Актовый зал корпуса	Актив группы	ЛР 8,11	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
	«Секреты сохранения жизни в условия ЧС» -Всероссийский открытый урок, приуроченный ко Дню ГО РФ	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Кл.руководитель	ЛР 1, 3, 5	«Ключевые дела ПОО» «Конкуренция и партнерство»
	Классный час, посвященный дню профессионального технического образования «Мой колледж. Страницы прошлого и настоящего»	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 2 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Организация пред/эстет. среды»
	«Моя семья, моё богатство» - классный час в форме литературно-музыкального мероприятия с использованием игровых форм.	Обучающиеся 3 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив группы	ЛР1, 2, 12	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
	«Добро пожаловать в наш дом» -посвящение в студенты	Обучающиеся 1курса	Актовый зал корпуса	Классный руководитель, Актив группы	ЛР 2, 11, 13, 14, 23	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ. объединения»
	«Край Курая»- классный час, посвященные Дню республики экскурсия в краеведческий музей города.	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив группы	ЛР 5, 8	«Ключевые дела ПОО»

	«Сила России – в единстве народов. Патриотизм против национализма»-классный час, посвященный профилактике межнациональных конфликтов, воспитанию уважения к человеку другой веры.	Обучающиеся 3 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив группы	ЛР8	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание»
	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 и обучающиеся 1-3 курса	Актный зал	Директор Заместители директора Классные руководители Инспектор ОУУП и ПДН ОМВД, КДНиЗП	ЛР 12	«Правовое сознание» «Взаимодействие с родителями»
	Родительское собрания 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. 3. Успеваемость и посещаемость. Ответственность родителя за воспитание детей. Информирование о службах психологической помощи и организации досуга обучающихся.	Родители и обучающиеся 1-3 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Мастер п/о	ЛР3,2 5	«Взаимодействие с родителями»
2 - неделя месяца	Беседа «Россия против наркотиков» - по профилактике употребления обучающимися ПАВ.	Обучающиеся 1-3 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР9	«Правовое сознание» «Организация пред/эстет. среды»
	Конкурс «Минута славы», по итогам которого участие в общеколледжном конкурсе «Молодые таланты».	Обучающиеся 1-2 курса	Актный зал корпуса	Классный руководитель Актив группы	ЛР11, 23	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление», «Конкуренция и партнерство»
	Беседа «В мире полезных привычек» - урок экологической грамотности (изучение основ личной гигиены, правил питания, профилактике сезонных вирусных заболеваний)	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, Актив группы Преподаватель биологии	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
	«Смысл жизни! Выбираем вместе! ЗОЖ-как основа жизненного успеха» - беседа по профилактике аутоагрессивного поведения	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 7, 9	«Правовое сознание»

	обучающихся с приглашением педагога-психолога.					
	Математический КВН «Знатоки математики», посвященный Всемирному дню математики (15 октября)	Обучающиеся 1-курса	По плану	Классный руководитель Учебный сектор	ЛР 4, 5, 6	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
	Вечерний, профилактический рейд в общежития	Студенты, общежития	Общежитие по графику	Классный руководитель Мастер п/о	ЛР 9, 25, 23, 11,12	«Правовое сознание»
3 - неделя месяца	«От безответственности до преступления один шаг. Преступления против здоровья населения и общественной нравственности»- беседа (об ответственности за производство, хранение, распространение, употребление и пропаганду ПАВ; употребление алкоголя, табака и иные приравненных к ним средств; занятие проституцией)	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Социальный педагог,	ЛР 9, 2	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие»
	Классный час: «Зависимость... Миф или реальность?» профилактика зависимостей, в рамках проекта «Общее дело» просмотр и обсуждение фильма «Путь героя»	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Социальный педагог,	ЛР9	«Правовое сознание»
	Беседа «Особенности подготовки к прохождению производственной практики. Советы психолога»	Обучающиеся 3 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Мастер п/о	ЛР13-17	«Профессиональный выбор»
	«Управление личными финансами, деньги и формирование семейного бюджета»- урок финансовой грамотности	Обучающиеся 3курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Мастер п/о	ЛР, 12	«Правовое сознание» «Учебное занятие»
	Фотоконкурс и конкурс эссе «Мой портрет с любимой книгой» (Международный день библиотек)	Обучающиеся 1-2 курса	Библиотека, читальный зал	Классный руководитель	ЛР 6, 5, 8	«Ключевые дела ПОО»
4 - неделя месяца	«Преступления и наказание несовершеннолетних. Антиобщественное поведение и его опасность»- лекция беседа с приглашением инспекторов полиции.	Обучающиеся 1 курса	Актовый зал корпуса	Социальный педагог Кл.руководитель	ЛР2,3	«Правовое сознание»
	«Зажги свечу» - классный час посвященная Дню памяти жертв политических репрессий (30 октября)	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 2, 5, 8	«Ключевые дела ПОО»
	«От безответственности до преступления один шаг. Преступления против личности, собственности и государственной власти» - классный час (об ответственности за преступления против личности, половой свободы,	Обучающиеся 3 курса	Учебные аудитории	Классный руководитель, Социальный педагог	ЛР2,3	«Правовое сознание»

	честь и достоинства.					
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	Учебная аудитория	Педагог-психолог Классный руководитель	ЛР9	«Правовое сознание»
	Акция «Безопасный интернет» - профилактика опасного влияния интернета на жизнь и здоровье обучающихся, мониторинг социальных сетей обучающихся и проведение проф. бесед	Обучающиеся 1-3 курса	Учебная аудитория	Социальный педагог Классный руководитель Педагог-психолог	ЛР10	«Правовое сознание» «Цифровая среда»
	Деловая игра «Уголовная ответственность несовершеннолетних»	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Кл.руководитель	ЛР3	«Правовое сознание»
	Первенство колледжа по теннису	Обучающиеся 1-3 курса	Спортивный зал	Классный руководитель Актив группы	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»

НОЯБРЬ

В течение месяца	Конкурс «Я выбираю жизнь»- конкурс на лучшую творческую работу по пропаганде негативного отношения к ПАВ	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 3, 9	«Правовое сознание»
	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	«Правовое сознание»
	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	«Ключевые дела ПОО»
	Подготовка и участие в региональном этапе национального чемпионата «Профессионал» (по компетенциям специальности	Обучающиеся 3 курса	По плану	Классный руководитель Мастер п/о	ЛР 4, 7, 13, 14, 15	«Профессиональный выбор»
	«Я часть твоя великая Россия» классный час о событиях 1612 г, (К. Минин и Д. Пожарский).	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классные руководители Актив группы	ЛР 1, 2, 3, 5	«Ключевые дела ПОО»
	«Я против террора» - урок безопасности на с приглашение специалистов. Проведение мониторинга -диагностика Давыдова Д.Г. и Хломова К.Д	Обучающиеся 1-3 курса	Учебная аудитория	Педагог-психолог Классный руководитель	ЛР 1, 3, 5	«Ключевые дела ПОО»
	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	«Ключевые дела ПОО»
	Кл.час «Мы разные, мы равные» - посвященная дню толерантности.	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 2, 3, ЛР 8	«Ключевые дела ПОО»
	Конкурс «Танцуют все»	Обучающиеся 1-2 курса	Актовый зал	Кл.руководитель Актив группы	ЛР11, 23	Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправления»

3 неделя	«Социальные сети. Жизнь виртуальная или реальная» - урок правовой грамотности по формированию навыков медиабезопасности	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Социальный педагог Классный руководитель	ЛР4, 9 ЛР10	«Цифровая среда» «Правовое сознание», «Учебное занятие»
	«От безответственности до преступления один шаг. Преступления против общественной безопасности и общественного порядка» - 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	Учебная аудитория	классный руководитель	ЛР2,3	«Ключевые дела ПОО»
	Беседа «Сделаем мир чище» - пропаганда раздельного сбора мусора.	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР10	«Ключевые дела ПОО»
Мероприятия в рамках «Месячника профессий»:						
1.	Олимпиады по дисциплинам	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Кл.руководитель, учебный сектор Классный руководитель	ЛР 4 ЛР 7	«Профессиональный выбор»
2.	Конкурс «Моя специальность - мой выбор и моя судьба»- на лучшую стенгазету	Обучающиеся 1-2 курса		руководитель Актив группы	ЛР 4 ЛР 7,15	«Профессиональный выбор»
3.	Конкурс-эстафета «Лучший знаток профессии»	Обучающиеся 1-2 курса	Актовый зал	Классный руководитель	ЛР 4,6,15	«Профессиональный выбор»
4.	Конкурс «Лучший парикмахер»	Обучающиеся 2 курса	Мастерские	Классный руководитель	ЛР4,7,21,15	«Профессиональный выбор»
5.	Классный час «История возникновения профессии», посвящен труженикам профессии, рубрика «Свои люди» - встреча с выпускниками прошлых лет.	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 4,6,15	«Профессиональный выбор»
6.	Литературная гостиная «Некрасовские чтения»	Обучающиеся 1-2 курса	Читальный зал	Классный руководитель Актив группы	ЛР 6, 5, 8	«Ключевые дела ПОО»
	«Самая прекрасная женщина – женщина с ребенком на руках!»- кл.час, посвященный дню матери.	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, Актив группы	ЛР 2, 11, 5, 23	Ключевые дела ПОО» «Взаимодействие с родителями»
	Акция «ТО, ЧТО Я ЕМ» - формирование основ правильного питания, отказ от ГМО.	Обучающиеся 1-3 курса		Классный руководитель Фелдшер	ЛР 9, 10	«Ключевые дела ПОО» «Организация пред/эстет. среды»
ДЕКАБРЬ						
4	«Вахта памяти»-возложение цветов к Памятнику Неизвестному солдату	Обучающиеся 1-2 курса	По плану	Классный руководитель, Актив группы	ЛР 2, 5, 8	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ. объединения» «Учебное занятие»

1-30	Первенство колледжа по волейболу	Обучающиеся 1-3 курса	Спортивный зал	Классный руководитель, актив группы	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
	Беседа «Коррупция –STOP» - направленная на пропаганду норм уголовной ответственности за коррупционную деятельность. Размещение информации на сайте и стендах колледжа.	Обучающиеся 1-3 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР1,2,3, 23	«Ключевые дела ПОО»
	Урок правовой грамотности «История конституции - история страны»	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 3 ЛР 5	«Правовое сознание»
	«Непокорённые рубежи Родины. Начало контрнаступления советских войск под Москвой, 1941г.» - интерактивный классный час, посвященный Дню воинской славы.	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 2, 5, 8	«Правовое сознание»
	Беседа «Особенные люди. За гранью возможного», посвященную Дню инвалидов	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 6, 8	«Правовое сознание»
	Лекции –беседы с приглашением инспекторов ОДН «Профилактика жестокого обращения с несовершеннолетними»	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Социальный педагог, классный руководитель	ЛР3,7	«Правовое сознание»
	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. Профилактика зависимостей от интернета и игр.	Родители обучающихся 1-3 курса	Актовый зал	Директор, заместители директора, педагог – психолог, социальный педагог, классные руководители	ЛР 12	«Правовое сознание» «Взаимодействие с родителями»
	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 Мастер п/о	ЛР 12	«Взаимодействие с родителями»

	Беседа «Язык моих предков угаснуть не должен»-м, посвященная Дню башкирского языка	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 5, 11	«Ключевые дела ПОО»
	«Береги себя» - проведение инструктажа по ТБ, правилам поведения в ЧС, поведения в природной среде и быту (в т.ч в каникулярное время)	Обучающиеся 1-3 курса	Учебная аудитория	Инженер по ТБ Классный руководитель		«Ключевые дела ПОО»
	Беседа «Имею право»- день правовых знаний, посвященный Дню конституции (12 декабря)	Обучающиеся 1-3 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 2 3	«Взаимодействие с родителями»
	«Помяни нас Россия в декабрьскую стужу» -общий классный час о героическом подвиге Российских солдат в Чеченской войне, просмотр и обсуждение фильма «Грозные ворота» (День воинской славы -9 декабря)	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, Педагог-организатор	ЛР 2, 5, 8	«Правовое сознание»
	Беседа «Мы против СПИДА!» - по профилактике распространения ВИЧ/СПИД	Обучающиеся 1-3 курса	Читальный зал, фойе колледжа	Классный руководитель	ЛР 3, 9	«Правовое сознание»
	«Жестокость и насилие: как им противостоять?»- классный час, посвященный ознакомлению обучающихся с правилами поведения при угрозе насилия и жестокости	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Педагог-психолог Классный руководитель	ЛР 3,9	«Правовое сознание»
	«Профессионал» – шаг в будущее» - общий классный час об истории развития движения, достижения колледжа	Обучающиеся 2-3 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, актив учебной группы	ЛР13-21,	«Профессиональный выбор»
4 - неделя месяца	Беседа «Сдаем, а не сдаемся. Моя первая сессия»	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Педагог-психолог Классный руководитель	ЛР19	«Правовое сознание»
	«Бюджет студента. Деньги - плохой хозяин или хороший слуга?» - урок финансовой грамотности	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Педагог-организатор, классный руководитель, актив учебной группы	ЛР2	«Правовое сознание»
	Конкурс «Новогодний кабинет» на лучшее новогоднее оформление учебной аудитории	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Педагог-организатор Совет студентов	ЛР11, 23	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
	Беседа «Осторожно, пиротехника или безопасный новый год	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 2,3, 11, 23	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
ЯНВАРЬ						
2 - неделя месяца	«Этикет-этикетка или красота и удобство общения» классный час посвященный международному дню «Спасибо»	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, актив учебной группы	ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
	«Если друг оказался вдруг. И	Обучающиеся	Учебная аудитория	Классный	ЛР7	«Ключевые дела

	не друг, и не враг. А так»- классный час в форме дискуссии	иесья 2 курса	аудитория	руководитель, актив учебной группы		ПОО»
3 - неделя	«Азбука семейного счастья» - Круглый стол по профилактике конфликтных ситуаций в семье (с приглашением священнослужителей)	Обучающ иесья	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР12, 6	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» «Взаимодействие с родителями»
	Беседа «Блокадный хлеб» - посвящённая снятию блокады Ленинграда (27 января)	Обучающ иесья 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 2, 3, 5	«Правовое сознание»
4 - неделя	Конкурс «Студенчества, весёлая пора...» на выявление лучшей группы среди 1 курса (День студента)	Обучающ иесья 1 курса	Актный зал, спортивная площадка	Классный руководитель, Актив учебной группы	ЛР23	«Правовое сознание»
	«ЗОЖ- как основа моего жизненного и профессионального успеха» - классный час (направленный на формирование позитивного отношения к жизни и своему здоровью, осознание потребности заботы о своем здоровье)	Обучающ иесья 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР9, 19	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ.объединения»
	Соревнование по лыжным гонкам	Обучающ иесья 1-3 курс	Спортивная площадка	Классный руководитель физорг	ЛР9	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»

ФЕВРАЛЬ

1 - неделя	Беседа «Сетевой этикет»- по пропаганде правил пользования социальными сетями, интернетом.	Обучаю щиеся 1- 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, Актив учебной группы	ЛР 9, 10	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ. объединения»
	«Человек и наука. Великие изобретатели России» - классный час, посвященный Дню науки Важнейшие открытия, связанные со специальностью (8-февраля)	Обучаю щиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, Актив учебной группы	ЛР 4 ЛР 2	«Студенческое самоуправление», «Взаимодействие с родителями»
	«В плену иллюзий» -классный час посвящён формированию негативного отношения к курению (кальяну, электронным сигаретам, насваю).	Обучаю щиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив учебной группы	ЛР 9, 3	«Правовое сознание»
	Конкурс «День снега»	Обучаю щиеся 1- 2 курса	Прилегающая территория	Классный руководитель, Актив учебной группы	ЛР19	«Студенческое самоуправление»
	«Вахта памяти»- возложение цветов к Памятнику Воинов- интернационалистов	Обучаю щиеся 1- 2 курса	По плану	Классный руководитель, Актив учебной группы	ЛР 2, 5, 8	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ. объединения»
	«Осторожно, мошенники! Как не стать жертвой обмана»- лекции –беседа с	Обучаю щиеся 1- 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР2,3	«Правовое сознание»

	приглашением инспекторов полиции					
	«Горькие плоды сладкой жизни» - классный час (проблемы наркомании, алкоголизма)	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классн. руководитель	ЛР9,3	«Правовое сознание»
	«Непокоренные рубежи Родины. Битва за Сталинград» - классный час - (День воинской славы-2 февраля)	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив учебной группы	ЛР 2, 3, 5	«Правовое сознание»
3 - неделя месяца	Беседа «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	«Ключевые дела ПОО»
	«Пока живые помнят» - классный час -встреча с родственниками выпускников, погибших при выполнении интернационального воинского долга.	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель актив группы	ЛР5,1	«Ключевые дела ПОО»
	Спортивно-массовая игра «Вертушка»	Обучающиеся 1-2 курса	Спортивный зал	Классный руководитель физорг	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»
4 - неделя месяца	«Вирус сквернословия» - классный час, просмотр и обсуждение рамках проекта «Общее дело» фильма «Грязные слова»	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив учебной группы	ЛР3	«Правовое сознание»
	Конкурс «Лучший парикмахер»	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Преподаватели дисциплин Кл руководитель	ЛР 4, 5, 7, 13, 14, 15	«Профессиональный выбор» «Конкуренция и партнерство»
1-28	Экспертиза психологической безопасности образовательной среды (эффективность процесса адаптации, комфортности, безопасности, удовлетворенность воспитательным и образовательным процессом-анкетирование)	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Педагог-психолог,	ЛР3,9	«Правовое сознание»
	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	ЛР9	«Правовое сознание» «Организация пред/эстет. среды»
МАРТ						
	Первенство колледжа по баскетболу	Обучающиеся 1-4 курса	Спортивный зал	Руководитель физвоспитания	ЛР9	«Студенческое самоуправление»
1 - неделя месяца	«Мир без террор» - лекция беседа	Обучающиеся 1-3 курса	Учебная аудитория по плану	Педагог-психолог Социальный педагог Классный руководитель	ЛР1,2,3,5	«Правовое сознание»
1 - неделя месяца	Конкурс «Мистер и мисс колледж»	Обучающиеся 1-3	Актный зал	Классный руководитель	ЛР11, 19, 18	«Студенческое самоуправление»

		курса		Актив группы		
2 - неделя месяца	«Контакты и конфликты. Способы противостояния агрессии»- классный час, посвященный профилактике конфликтных ситуаций	Обучаю щиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив группы Педагог - психолог	ЛР 2, 3, 5,11	«Молодежные общественные объединения»
	«Дорога и мы. Берегите жизнь» классный час -ПДД, последствия и ответственность.	Обучаю щиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, Актив учебной группы	ЛР2,3,9	«Правовое сознание»
3 - неделя месяца	Крым и Россия - навеки вместе»- интерактивный классный час	Обучаю щиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив группы	ЛР1, 2,5	«Ключевые дела ПОО»
	Общее родительское собрание 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 обучаю щихся 1-3 курса	Актовый зал	Директор Заместители директора, Социальный педагог Педагог психолог	ЛР12, 9	«Взаимодействие с родителями»
	Родительское собрание в группе №15ПР21 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 учебной и производственной практики.	Родители обучаю щихся 1-3 курса	Учебные аудитории	Классный руководитель Заведующий отделением	ЛР12, 9, 22	«Взаимодействие с родителями»
	Конкурс видеороликов и фоторабот «Моя профессия - моё будущее»	Обучаю щиеся 1-3 курса		Классный руководитель Актив учебной группы	ЛР 4, 7, 13	«Профессиональный выбор» «Конкуренция и партнерство»
4 - неделя месяца	Лекция –беседа в рубрике «Знать, чтобы жить» по теме: «Осторожно! Туберкулёз» с приглашением врача – фтизиатра	Обучаю щиеся 1- 2курса	Читальный зал	Социальный педагог Кл.руководитель	ЛР9	«Правовое сознание»
	«Наука ресурсосбережения» - урок экологической грамотности (проблемы экологии, дефицита чистой воды, природного топлива и электроэнергии)	Обучаю щиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 10	«Профессиональный выбор»
	Акция «Безопасный интернет» -профилактика опасного влияния интернета на жизнь и здоровье обучающихся, мониторинг социальных сетей обучающихся и проведение профилактических бесед	Обучаю щиеся 1-4 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, Социальный педагог Педагог-психолог	ЛР10	«Учебное занятие» «Ключевые дела ПОО»
	АПРЕЛЬ					

1 - неделя	Лекция –беседа в рубрике «Знать, чтобы жить» по теме «Профилактика наркозависимости, табакокурения, алкоголизма среди подростков» с приглашением инспекторов наркологического контроля»	Обучаю- и еся 1-2- курса	Читальный зал	Социальный педагог	ЛР3,9	«Правовое сознание»
	Литературно-музыкальное мероприятие «Максималист, романтик и герой» - посвящённый дню поэзии и М. Джалилю	Обучаю- и еся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив группы	ЛР5,1 1	«Правовое сознание»
	«Территория смерти» - киноурок, посвященный Дню освобождению узников концлагерей (просмотр и обсуждение видеоматериала)	Обучаю- и еся 2 курса	Учебная аудитория	Преподаватели Классный руководитель	ЛР1,2 ,3,5	«Ключевые дела ПОО»
2 - неделя	Акция «Космос — это мы!»	Обучаю- и еся 1-3 курса	Фойе колледжа	Педагог-организатор Совет студентов	ЛР1,2 ,3,5	«Ключевые дела ПОО»
	Киноурок «Звезды и тайны космоса» - мероприятие, посвященное Дню космонавтики	Обучаю- и еся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Преподаватель астрономии	ЛР1,2 ,3,5	«Ключевые дела ПОО»
	«Легенды космоса. Ю. Гагарин» литературно-музыкальное мероприятие, посвященное Дню космонавтики	Обучаю- и еся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Педагог-организатор Актив группы	ЛР1,2 ,3,5	«Ключевые дела ПОО»
	Профориентационное мероприятие «День открытых дверей» (мастер-класс)	Абитури- нты	Актный зал, Мастерские	Зам. директора Отв. секретарь приемной комиссии, Председатель ПЦК	ЛР 22,24	«Правовое сознание»
	«Чернобыль - трагедия, подвиг, предупреждение» - урок экологической грамотности с просмотром видеофильма «За секунду до катастрофы (авария в г. Чернобыль).	Обучаю- и еся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Преподаватель	ЛР10	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
3 - неделя	«Мир марионеток» - классный час о неформальных, антиобщественных движениях, как не попасть в сети вербовщика.	Обучаю- и еся 2 курса	Учебная аудитория	Социальный педагог Педагог-организатор Актив группы	ЛР3,2	«Ключевые дела ПОО»
	Вечерний профилактический рейд в общежития	Студенты общежитий	Общежитие	Зам директора по ВР Совет студентов Воспитатель	ЛР 9, 11, 12	«Правовое сознание»
	Конкурс «Будь здоров!» флэш-моб, посвящённый Всемирному Дню здоровья	Обучаю- и еся 1-2 курса	Спортивная площадка	Педагог-организатор Преподаватели физв.оспитания	ЛР9	«Студенческое самоуправление», «Взаимодействие с родителями»
4 - неделя	«Сила огня»-Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (30 апреля-День пожарной охраны)	Обучаю- и еся 1 курса	Учебные аудитории	Преподаватели ОБЖ	ЛР 1, 3, 5	«Ключевые дела ПОО» «Конкуренция и партнерство»
	Лекции –беседы с приглашением инспекторов	Обучаю- и еся 2	Читальный зал	Социальный педагог	ЛР3	«Ключевые дела ПОО»

	ОДН, КДНиЗП: «Как не совершить преступление и не стать его жертвой»	курса				«Молодежные общественные объединения»
	Акция «Чистый дом» (уборка колледжа, общежития, их территорий)	Обучающиеся 1-2 курса	Аудитории, помещения, территория	комендант, классные руководители, воспитатели, Совет студентов	ЛР24, 4	Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ. объединения»
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	Кл.руководитель Актив группы	ЛР4	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ. объединения»
	Конкурс творческих проектов «Нет в России семьи такой, где б не памятен был свой герой...»	Обучающиеся 1-2 курса		Кл.руководитель Актив группы	ЛР1,2,3,8,5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ. объединения», «Конкуренция и партнерство»
	Конкурс: «Строя и песни» (участие в городском конкурсе)	Обучающиеся 1-2 курса	Городская площадка	Кл.руководитель Актив группы	ЛР1,5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ. объединения»
	Участие в городской легкоатлетической эстафете, посвящённой 9 мая	Обучающиеся 1-2 курса	Городской парк	Кл.руководитель Физорг		«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ. объединения» «Конкуренция и партнерство»
2 - неделя месяца	Литературно-музыкальная постановка: «Детство, опалённое войной», посвящённая дню Победы 1941-1945гг.	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель актив группы	ЛР 1, 2, 3, 5	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
	Диспут «Подвиг народа» (просмотр и обсуждение фильмов о событиях войны)	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив группы	ЛР 1, 2, 3, 5	«Ключевые дела ПОО»
	«Вахта памяти»- возложение цветов к Памятнику Неизвестному солдату	Обучающиеся 1-2 курса	По плану	Классный руководитель Актив группы	ЛР 2, 5, 8	«Ключевые дела ПОО»
	Участие в акции «Бессмертный полк», посвящённой памяти участников ВОВ.	Обучающиеся 1-2 курса	Площадь города, социальные сети	Преподаватель ОБЖ Классный руководитель	ЛР 2, 5, 8	«Ключевые дела ПОО»
3 - неделя месяца	Акция «Красная лента памяти СПИД/ВИЧ». Социологический опрос об информированности о ВИЧ.	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
	Кл. час «Вместе не страшны и тучи» ,посвящ. Международному Дню семьи	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классн. руководитель,	ЛР 8, 12	«Ключевые дела ПОО»
	«Право на веру. Терроризм-религия демонов» - лекция - беседа (с приглашением священнослужителей)	Обучающиеся 2 курса	Читальный зал	Социальный педагог, классн. Руководитель, руководитель группы «Вектор»	ЛР1,2,3,5,8	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ. объединения»
	Беседа «День российского флага»	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 1, 2, 3, 5	«Правовое сознание» «Конкуренция и партнерство»

	Беседа «Я путь определяю не по звездам», посвященное поэту Мустаю Кариму	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР11, 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
	«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	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ.объединения»
	Беседа «Всемирный день отказа от курения»	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР9	«Правовое сознание»
	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	Родители и обучающиеся 1-3 курса	Актный зал	Директор, заместители директора Классный руководитель	ЛР12	«Взаимодействие с родителями»
	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; 3. Организационные моменты ГИА.	Родители и обучающиеся 1,2,3 курса	Учебные аудитории	Классный руководитель,	ЛР12	«Взаимодействие с родителями»

ИЮНЬ

1 - неделя	Беседа «Особенности подготовки к ГИА и прохождения производственной практики. Советы психолога»	Обучающиеся 3 курса	Учебная аудитория	Кл.руководитель	ЛР13-17	«Ключевые дела ПОО»
	Беседа «От улыбки станет мир светлей!», посвященная Дню защиты детей.	Обучающиеся 1-2 курса	По плану	Классный руководитель	ЛР3, 5	«Ключевые дела ПОО»
	«Береги себя» -проведение инструктажа по ТБ, правилам поведения в ЧС, поведения в природной среде и быту. Эвакуация.	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель,	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
2 - неделя	«Профилактика преступлений и правонарушений с участием подростков в летний период» -	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР3	«Ключевые дела ПОО» «Взаимодействие с

	лекции –беседа с приглашением инспекторов полиции					родителями»
	«Березовая Русь» - классный час, посвященный Дню России	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив группы	ЛР 1,2,3,5	«Ключевые дела ПОО»
3	Беседа «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	«Ключевые дела ПОО»
4 - неделя	Беседа: «Право на труд. Особенности трудоустройства несовершеннолетних. Риски и последствия.»	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР2	«Ключевые дела ПОО» «Конкуренция и партнерство»
	«Салават Юлаев - славный сын башкирского народа» - киноурок (16 июня -День рождения С.Юлаева)	Обучающиеся 2-курса	Читальный зал	Преподаватель башкирского языка, классный руководитель	ЛР1,5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
	Проведение выпускного вечера «В добрый путь, выпускники».	Обучающиеся 3курса	Актный зал	Директор, замдиректора, классный руководитель, Совет студентов	ЛР 3,11	«Ключевые дела ПОО» Профессиональный выбор»
ИЮЛЬ						
1-28	Фотоконкурс (Онлайн-) «МОЯ СЕМЬЯ» (День семьи, любви и верности)	Обучающиеся 1-2 курса	По плану	Педагог-организатор, Совет студентов	ЛР 5,2,9	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Конкуренция и партнерство»
	Онлайн-викторина «Крещение Руси»	Обучающиеся 1-2 курса	По плану	Педагог-организатор, Совет студентов	ЛР 5,2,9	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
	Онлайн-опрос «Мое летнее настроение» Как организовать свой досуг. Как использовать разнообразные форм проведения свободного времени.	Обучающиеся 1-2курса	По плану	Педагог-организатор, Совет студентов	ЛР 2,9,23	«Студенческое самоуправление»
АВГУСТ						
9	Онлайн-викторина «Коренные народы России» (Международный день коренных народов) Трансляция видеоролика «Игры и обычаи народов»	Обучающиеся 1-2 курса	https://vk.com/oksk_rb	Педагог-организатор, Совет студентов	ЛР 5,2,23,9	«Студенческое самоуправление»
1-28	Онлайн -акция «Они Защищали Родину» - посвященная событиям Курской битвы	Обучающиеся 1-2курса	https://vk.com/oksk_rb	Педагог-организатор, Совет студентов	ЛР 5,2,23,9	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»

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

Целью проведения ГИА является определение соответствия результатов освоения студентами ОПОП соответствующим требованиям ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В программе ГИА определены:

- материалы по содержанию ГИА;
- сроки проведения ГИА;
- условия подготовки и процедуры проведения ГИА;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Нормативную базу разработки Программа ГИА составляют:

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. N 800 г. "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования",
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05.05.2022г. N311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. N 800г. "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования",
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (утв. Приказом Министерством образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. №1565).

Программа ГИА утверждается директором ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж после ее обсуждения на заседании предметной (цикловой) комиссии, утверждении на заседании Педагогического совета, которое проводится с участием председателя ГЭК.

Программа ГИА на бумажном носителе хранится у заместителя директора. Не менее чем за 6 месяцев до проведения ГИА программа доводится до сведения обучающихся под роспись.

Необходимым условием допуска к ГИА является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций рекомендуется применять следующие материалы:

<i>Квалификация (сочетание квалификаций)</i>	<i>Профессиональный стандарт</i>	<i>Компетенция</i>

Специалист по поварскому и кондитерскому делу	Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565;	<i>Поварское дело</i>
	Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;	
	Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;	

Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

Оцениваемые основные виды деятельности и компетенции по ним	Описание тематики выполняемых в ходе процедур ГИА заданий (<i>направленных на демонстрацию конкретных освоенных результатов по ФГОС</i>)
Демонстрационный экзамен	
<p>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>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления</p>	<p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы</p> <p>Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением</p>

<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>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>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для</p>	<p>спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p>Знать: 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>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением</p>
---	---

<p>приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>
<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
<p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
<p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Знать: 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>ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку</p>	<p>Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент,</p>

<p>рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>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>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>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>ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p> <p>ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p> <p>ЛР 11. Проявляющий уважение к</p>	<p>разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Знать: 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>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>
--	---

эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства

ЛР 14. Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР 15. Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики

ЛР 16. Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства

ЛР 17. Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности

ЛР18. Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью

ЛР19. Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу

ЛР20. Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР21. Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства

ЛР 22. Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию

ЛР23. Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости

ЛР 24. Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

ОК1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 9 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 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства

ЛР18 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью

ЛР 19 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

Структура задания для процедуры ГИА

В соответствии с ФГОС государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы - демонстрационного экзамена и защиты дипломного (проекта) работы.

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

Демонстрационный экзамен проводится по профильному уровню на основании заявлений обучающихся (Приложение 1).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемые оператором.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня разрабатываются оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет») не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

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 Оператором задания размещены в открытом доступе на сайте <http://om.firpo.ru>.

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

Дипломный проект (работа) - это самостоятельно выполняемая выпускником работа, направленная на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора Колледжа.

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Государственная экзаменационная комиссия

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК). Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы государственной

итоговой аттестации. Председатель ГЭК назначается Министерством образования и науки Республики Башкортостан не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год.

Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии колледж создает экспертную группу, которую возглавляет главный эксперт, который обеспечивает соблюдение всех требований и не участвует в оценивании результатов ГИА.

Состав ГЭК утверждается приказом директора колледжа.

Объем времени на подготовку и проведение ГИА

Согласно ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовой подготовки), учебному плану на подготовку и проведение ГИА отведено 6 недель (216 часов), в том числе:

- подготовка ВКР – 144 часа (4 недели);

- защита ВКР и демонстрационный экзамен – 72 часа (2 недели).

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: 4 недели - с 16 мая по 13 июня 2027 года.

Сроки защиты выпускной квалификационной работы и проведения демонстрационного экзамена: 2 недели - с 14 июня по 29 июня 2027 г.

Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК

Нормативные документы:

ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

Программа ГИА по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2026-2027 учебный год;

Приказ о допуске выпускников к ГИА;

Документы, подтверждающие освоение экзаменуемыми компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности:

итоговые ведомости результатов обучения;

зачетные книжки;

оценочные листы экзаменов (квалификационных) по видам профессиональной деятельности;

производственные характеристики экзаменуемых;

аттестационные листы по практике;

отчеты по практике.

Книга протоколов заседаний ГЭК.

3. Порядок организации и процедура проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена.

Колледж обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена, как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Запрещается использование при реализации образовательных программ методов и средств обучения, образовательных технологий, наносящих вред физическому или психическому здоровью обучающихся.

Для проведения демонстрационного экзамена могут привлекаться волонтеры с целью обеспечения безопасных условий выполнения заданий демонстрационного экзамена обучающимися, в том числе для обеспечения соответствующих условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Колледж обеспечивает условия проведения экзамена, в том числе питьевой режим, горячее питание, безопасность, медицинское сопровождение и техническую поддержку.

Проведение демонстрационного экзамена осуществляется с использованием комплектов оценочной документации, разработанных оператором демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

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

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

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

Допуск к экзамену осуществляется главным экспертом на основании документа, удостоверяющего личность

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Положения, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками.

Технический эксперт вправе:

наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний

технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;
- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;
- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе; Выпускники обязаны:
- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакамливают выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Центр проведения экзамена может быть оборудован средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в Колледже не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведённого при участии Оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Перевод баллов в оценку

Оценка	«2» (неудовлетворительно)	«3» (удовлетворительно)	«4» (хорошо)	«5» (отлично)
ГИА				
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%

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается в ГЭК для выставления итоговых оценок по результатам государственной итоговой аттестации, в дальнейшем хранится в образовательной организации (Приложение 3).

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

4. Порядок организации и процедура проведения защиты дипломного проекта (работы)

Перечень тем дипломного проекта (работы) разрабатывается преподавателями общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, обсуждается на заседании предметно-цикловой комиссии профессионального цикла.

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного из профессиональных модулей.

Закрепление за выпускниками тем дипломных работ осуществляется директором Колледжа.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Для подготовки дипломного проекта (работы) обучающемуся назначается руководитель. Экспертиза на соответствие требованиям ФГОС, разработанных заданий дипломного проекта (работы), основных показателей оценки результатов выполнения и защиты работы, осуществляется на заседании предметно-цикловой комиссии.

Дипломный проект (работа) должен иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) социальных партнеров.

Дипломный проект (работа) выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе, в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта).

При определении темы дипломного проекта (работы) следует учитывать, что его содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы (проекта), если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;
- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

Дипломный проект (работа) подлежат обязательному рецензированию.

Внешнее рецензирование дипломного проекта (работы) проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные дипломные проекты (работы) рецензируются специалистами.

Рецензенты дипломного проекта (работы) определяются не позднее, чем за месяц до защиты.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии дипломного проекта (работы) заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломного проекта (работы);
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения дипломного проекта (работы).

Содержание рецензии доводится до сведения, обучающегося не позднее, чем за день до защиты работы.

Внесение изменений в дипломный проект (работу) после получения рецензии не допускается.

Зам директора по УПР после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает дипломный проект (работу) в ГЭК.

Примерные темы дипломных проектов (работ):

1. Технологический процесс приготовления сложной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.
2. Технологический процесс приготовления горячих блюд из мяса порционными кусками
3. Технологический процесс приготовления сложных салатов в ресторане с европейской кухней
4. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из птицы
5. Технологический процесс приготовления сложных горячих соусов
6. Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей и грибов
7. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов
8. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рыбы
9. Технологический процесс приготовления заправочных супов
10. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рубленого мяса
11. Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции для банкетов – фуршетов, банкетов - коктейлей в ресторане.
12. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы
13. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса кролика
14. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса мелкими кусками
15. Технологический процесс приготовления сложных банкетных блюд из мяса
16. Технологический процесс приготовления стейков в ресторане
17. Технологический процесс приготовления сложных фирменных холодных блюд и закусок из птицы
18. Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции для банкета « фуршет» в ресторане
19. Технологический процесс приготовления сложных соусов в ресторане
20. Технологический процесс приготовления сложных супов
21. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса
22. Технологический процесс приготовления сложных десертов
23. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы
24. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рыбы
25. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса
26. Свободная тема (на выбор обучающегося).

Общая структура дипломного проекта (работы)

Структура дипломного проекта (работы) включает:

- отзыв руководителя
- рецензия
- титульный лист;
- задание на выполнение выпускной квалификационной работы дипломного проекта (работы);
- содержание (оглавление);
- введение;
- основная часть;
- заключение (выводы);
- библиография (литература);
- приложения.

Каждый структурный элемент дипломного проекта (работы) (кроме подразделов) должен начинаться с нового листа.

Краткая характеристика структурных элементов.

1. Титульный лист

Титульный лист выпускной квалификационной работы является первым листом.

Наименование колледжа пишется прописными (заглавными) буквами прямым шрифтом 14 кеглем в именительном падеже.

Слова Выпускная квалификационная работа пишутся прописными (заглавными) буквами, прямым жирным шрифтом 16 кеглем.

Наименование темы выпускной квалификационной работы пишется с прописной (заглавной) буквы строчными буквами, прямым жирным шрифтом 14 кеглем, в именительном падеже, единственного числа, без кавычек. Оно должно соответствовать принятой терминологии и быть кратким. Переносы слов и подчеркивания в надписях титульного листа не допускаются.

2. Задание на выпускную квалификационную работу

Задание составляется после выбора и закрепления темы, а также назначения руководителя выпускной квалификационной работы.

Задание на выпускную квалификационную работу оформляется руководителем совместно со студентом на специальном бланке по установленной форме. В выпускной квалификационной работе задание размещается после титульного листа, является вторым по порядку листом, но не нумеруется

3. Содержание

Содержание выпускной квалификационной работы включает наименование структурных элементов, в т.ч. введения, разделов и подразделов, заключения, списка использованных источников и приложений, с указанием номеров страниц, на которых размещаются эти материалы.

Слово Содержание записывают в виде заголовка (симметрично тексту) с прописной (заглавной) буквы строчными буквами, прямым жирным шрифтом 14 кеглем.

4. Введение

Введение должно содержать оценку современного состояния проблемы, решаемой в выпускной квалификационной работе, основание и исходные данные для ее выполнения.

Слово Введение пишется в виде заголовка с прописной (заглавной) буквы строчными буквами, прямым жирным шрифтом 14 кеглем.

Введение включает:

- обоснование темы выпускной квалификационной работы;
- актуальность и новизну исследования;
- цель и задачи исследования;
- указание объекта и предмета исследования, используемых методов анализа и литературных источников.

Актуальность исследования характеризуется состоянием проблемы, изучаемой студентом в настоящее время. Цели и задачи исследования формируются студентом и руководителем выпускной квалификационной работы.

Объект исследования выбирается или по месту прохождения преддипломной практики, или по месту работы студента- выпускника.

Объектом исследования является то, что берется на рассмотрение, изучение и исследование. Предмет исследования отражает новые отношения, свойства и функции объекта.

Объем введения – 3-4 страницы текста.

5. Основная часть

Основная часть выпускной квалификационной работы должна содержать данные, отражающие существо, методiku и основные результаты исследования. Основная часть должна включать, как правило, два-три раздела.

В первом разделе осуществляется выбор направления работы, обоснование выбора, а также методов решения задач, их сравнительная оценка. Это теоретический раздел выпускной квалификационной работы, в котором раскрывается суть выбранной проблемы исследования.

Он может содержать исторический аспект решаемой проблемы, выполняется на основе нормативных документов и литературных источников. Студент должен представить анализ использованных источников и выразить свою точку зрения по проблеме исследования.

Работа над первым разделом должна позволить руководителю оценить и отметить в отзыве уровень развития следующих компетенций выпускника: понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Второй раздел является аналитическим и посвящается анализу собранной статистической информации по проблеме исследования. Анализ охватывает основные показатели (в т.ч. технико-экономические) деятельности объекта исследования (на примере конкретного предприятия, организации, учреждения).

Результаты анализа представляются в виде таблиц, диаграмм, графиков, использования компьютерной графики и разработки тестов программ анализа. Программное обеспечение может быть представлено в приложении.

Работа над вторым разделом должна позволить руководителю ВКР оценить и отметить в отзыве уровень развития у студента таких компетенций как: организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях; владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий; ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности; работать с общим и специализированным программным обеспечением.

В третьем разделе автор выпускной квалификационной работы разрабатывает предложения по совершенствованию функционирования объекта исследования, представляет свои решения по его преобразованию, исходя из результатов анализа исследования, выполненного в первых двух разделах, а также имеющегося прогрессивного отечественного и зарубежного опыта. Все предложения и рекомендации должны носить конкретный, обобщенный характер.

Разделы выпускной квалификационной работы, как правило, делятся на подразделы. Раздел может содержать от двух до четырех подразделов. Разделы и подразделы нумеруются арабскими цифрами. Каждый раздел выпускной квалификационной работы должен заканчиваться выводом.

6. Заключение

Слово Заключение пишется в виде заголовка (симметрично тексту по центру) с прописной (заглавной) буквы строчными буквами, прямым жирным шрифтом 14 кеглем.

Завершающей частью выпускной квалификационной работы является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

Заключение не должно составлять более четырех страниц текста. Заключение лежит в основе доклада обучающегося на защите. Объем заключения – 3-4 страницы текста.

7. Список использованных источников

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке: Законы Российской Федерации (в очередности от последнего года принятия к предыдущим); Указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности); Постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности); нормативные акты, инструкции; иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.); монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке); иностранная литература; интернет-ресурсы.

Каждый литературный источник должен иметь следующие данные: фамилию и инициалы автора (авторов), полное название (без кавычек), место издания, название издательства, год издания, общее количество страниц.

При использовании источников на иностранных языках их список размещается после литературы на русском языке, в последовательности букв латинского алфавита.

Порядковая нумерация при этом сохраняется общая.

Использование в качестве источников материалов Internet допустимо при ссылках на официальные сайты.

8. Приложения

В выпускной квалификационной работе приложения размещаются после списка использованных источников. Порядковая нумерация страниц при этом сохраняется.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

В приложения рекомендуется включать материалы, связанные с выполненной работой, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть и которые дополняют выпускную квалификационную работу: промежуточные расчеты (например, формы отчетности, аналитические расчетные таблицы, декларации и др.); таблицы вспомогательных цифровых данных; материалы о внедрении результатов ВКР; иллюстрации вспомогательного характера и др.

Объем выпускной квалификационной работы должен составлять 40-50 страниц печатного текста (без приложений) в зависимости от специфики специальности. При выполнении ВКР в форме опытных образцов изделий, продуктов и пр., а также при творческих работах, количество листов расчетно - пояснительной записки должно быть уменьшено без снижения общего качества дипломного проекта (работы).

Требования к оформлению дипломного проекта (работы) должны соответствовать требованиям ЕСТД и ЕСКД, ГОСТ 7.32. - 2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Отчет о научно-исследовательской работе», ГОСТ 7.1. -2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание», ГОСТ 7.82. -2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов» и (или) другим нормативным документам (в т.ч. документам СМК). Обучающийся может применять для оформления документации дипломного проекта (работы) автоматизированные системы проектирования и управления (САПР).

Оформление текста дипломного проекта (работы) производится в соответствии с ГОСТ 7.32-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

Требования к оформлению дипломного проекта (работы):

- 1.Текст дипломного проекта (работы) набирают на компьютере в текстовом редакторе MS Word.
- 2.Печатают на одной стороне белого стандартного листа формата А4.
- 3.Размер полей: верхнее –2 см., нижнее –2 см., левое –3 см., правое -1,5 см.
- 4.Шрифт –Times New Roman.
- 5.Кегль (размер шрифта): основного текста –14; сносок –12; в таблицах и рисунках -11 или 12 (в зависимости от наполняемости); в формулах –14.
- 6.Межстрочный интервал – полуторный.
- 7.Выравнивание текста – по ширине.
- 8.Нумерация страниц – по центру в нижнем поле.
- 9.В титульном листе название темы работы набирается в кегле 16.
10. Чертежи распечатываются в формате А4 и прикрепляются к дипломного проекта (работы) в виде приложения.

Критерии оценки защиты дипломного проекта (работы)

Результаты защиты дипломного проекта (работы) определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

«Отлично» выставляется:

– работа содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями.

Работа выполнена в соответствии с целевой установкой, отвечает предъявляемым требованиям и оформлена в соответствии со стандартом;

– имеет положительные отзывы руководителя и рецензента без замечаний;

– при защите работы обучающийся показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными, вносит обоснованные предложения по улучшению информационного обеспечения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов. Доклад структурирован, раскрывает причины выбора темы и ее актуальность, цель, задачи, предмет, объект исследования, логику получения каждого вывода; в заключительной части доклада показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, освещены вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику. Во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы;

– если по заключениям руководителя дипломного проекта (работы) и членов ГЭК обучающийся демонстрирует высокий уровень освоенности компетенций.

«Хорошо» выставляется:

– работа содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. Работа выполнена в соответствии с целевой установкой, отвечает предъявляемым требованиям и оформлена в соответствии со стандартом.

– имеет положительный отзыв руководителя и рецензента (без замечаний или содержащий незначительные замечания, которые не влияют на полноту раскрытия темы);

– при защите обучающийся показывает знания вопросов темы, оперирует данными, вносит предложения по улучшению информационного обеспечения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов. Доклад структурирован, допускаются одна-две неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, цели, задач, предмета, объекта исследования, но эти неточности устраняются при ответах на дополнительные уточняющие вопросы. Во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

– если по заключениям руководителя обучающийся демонстрирует высокий или средний уровень освоенности компетенций.

«Удовлетворительно» выставляется:

– работа содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения. Работа выполнена в соответствии с целевой установкой, но не в полной мере отвечает предъявляемым требованиям.

– в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы, в которых указаны недостатки, не позволившие обучающемуся в полной мере раскрыть тему;

– при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы. Ответы на вопросы членов ГЭК носят не достаточно полный и аргументированный характер, не раскрывают до конца сущности вопроса, слабо подкрепляются выводами и расчетами из

дипломной работы, показывают недостаточную самостоятельность и глубину изучения проблемы обучающимся;

– если по заключениям руководителя ВКР и членов ГЭК (см. п.4) обучающийся демонстрирует средний или низкий уровень освоенности компетенций.

«Неудовлетворительно» выставляется:

– работа не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, предъявляемым к выпускной квалификационной работе;

– не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

– в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;

– при защите обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

Порядок назначения руководителя дипломного проекта (работы)

Назначение руководителя дипломного проекта (работы) осуществляется приказом директора, не менее чем за 2 недели до начала производственной практики (преддипломной).

Основные обязанности руководителя дипломного проекта (работы) включают в себя:

– оформление задания обучающемуся на подготовку дипломного проекта (работы) по установленной форме;

– оказание помощи при составлении обучающимся плана работы, при подборе необходимой литературы и фактического материала;

– консультирование по вопросам, возникающим в ходе подготовки дипломного проекта (работы);

– контроль за выполнением графика подготовки дипломного проекта (работы), за своевременностью и качеством выполнения отдельных глав дипломной работы;

– контроль за работой обучающихся, проводимый руководителем дипломного проекта (работы), дополняется контролем со стороны заместителя директора. На заседаниях предметно-цикловой комиссии заслушиваются сообщения руководителей о ходе написания дипломного проекта (работы). На заседаниях предметно-цикловой комиссии могут заслушиваться также отчеты обучающихся, работа которых по письменным или устным заявлениям руководителей дипломного проекта (работы) может быть признана неудовлетворительной;

– написание отзыва на выполненную дипломного проекта (работы). В отзыве руководителем дипломного проекта (работы) указываются характерные особенности выполненной работы; кратко излагаются наиболее важные проблемы, подвергшиеся исследованию; дается анализ содержания пояснительной записки дипломного проекта (работы) с указанием достоинств и недостатков; отмечается практическая значимость;

– обязательное присутствие руководителя дипломного проекта (работы) на предзащите и защите обучающегося дипломного проекта (работы) на заседании ГЭК.

Порядок назначения консультанта дипломной работы

Кроме руководителя ВКР и преподавателя, осуществляющего нормоконтроль, обучающемуся может быть назначен консультант. Консультант назначается приказом директора.

Основные функции консультанта:

– консультирование (как групповое, так и индивидуальное) обучающихся в период подготовки дипломного проекта (работы) по вопросам анализа, моделирования, проектирования;

– контроль и проверка корректности постановки задач и соответствия методологии их решения используемым стандартам моделирования и проектирования, а также оформления технической документации;

– подписание готовых дипломного проекта (работы). Обучающийся должен предоставить на подпись преподавателей-консультантов, готовый дипломный проект (работу) в распечатанном виде в срок не позднее за 10 дней до защиты.

Порядок рецензирования дипломной работы

Дипломная работа подлежит обязательному рецензированию. Рецензентами могут быть руководители профильных для данной специальности учреждений, организаций, предприятий, начальники структурных подразделений, а также преподаватели других профессиональных образовательных организаций, являющихся членами ПЦК, профильными для данной специальности.

Порядок защиты дипломного проекта (работы)

К защите дипломного проекта (работы) допускаются лица, представившие в установленный срок (за 3 дня до защиты) ВКР с отзывами руководителя и рецензента.

За 5 дней до защиты дипломного проекта (работы) проводится предзащита. При подготовке к предзащите обучающийся пишет доклад, готовит раздаточный материал (таблицы, графики, диаграммы), мультимедийную презентацию (слайды).

Содержание доклада и демонстрационного материала согласовывается с руководителем дипломного проекта (работы).

В ходе предзащиты осуществляется контроль выполненной обучающимся работы: соответствие темы, проверка структуры, содержания, оформления, наличия необходимых материалов, заслушивание доклада студента. На предзащиту обучающийся должен предоставить пояснительную записку текста дипломной работы, демонстрационный материал, текст доклада. Руководитель дипломной работы приглашается на предзащиту в обязательном порядке. После заслушивания доклада обучающемуся задаются вопросы в устной форме. Все замечания, сделанные на предзащите, студент должен исправить в срок не позднее чем через два дня после данной процедуры (то есть за три дня до защиты).

Результаты предзащиты обсуждаются на собрании руководителей ВКР, которое проводится за три дня до защиты. По результатам обсуждений принимается решение о допуске обучающегося к защите.

Проведение защиты дипломной работы осуществляется на открытом заседании ГЭК с участием не менее 2/3 ее состава, при обязательном присутствии председателя ГЭК или его заместителя.

Защита дипломного проекта (работы) проходит следующим образом. Обучающийся в течение 7-10 минут излагает основные положения своей работы. Выступление должно начинаться с обозначения темы работы, перечисления цели и задач. Затем необходимо обосновать актуальность выбранной темы, дать краткую характеристику объекта и предмета исследования. Далее следует раскрыть основное содержание работы, иллюстрируя его представленными на слайдах схемами, диаграммами, рисунками, а также представляет вниманию комиссии готовое блюдо. В конце доклада обязательно должны быть выводы о проделанной работе.

Обучающийся должен излагать основное содержание своей работы свободно, не читая письменного текста.

Заканчивая выступление, обучающийся должен ответить на замечания рецензента, объясняя причину недоработок, указывая способы их устранения.

Вопросы обучающемуся задают сразу после его выступления в устной форме члены комиссии.

Количество вопросов, задаваемых обучающемуся на защите, не ограничивается. Вопросы могут быть заданы как непосредственно по теме защищаемой работы, так и по другим смежным предметным областям.

При подготовке ответов на вопросы и замечания рецензента обучающийся имеет право пользоваться своей работой. Ответы на вопросы должны быть убедительны, теоретически обоснованы, а при необходимости подкреплены цифровым, графическим материалом.

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день.

Выставленные оценки комментируются Председателем ГЭК в присутствии всех аттестуемых обучающихся.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (Приложение 4).

Выпускнику по положительным результатам защиты ВКР присваивается квалификация «специалист по поварскому и кондитерскому делу» с выдачей диплома о среднем профессиональном образовании государственного образца.

Обучающемуся, имеющему оценку «отлично» не менее чем по 75 процентам дисциплин учебного плана, оценку «хорошо» по остальным дисциплинам и защитившему ВКР на «отлично», выдается диплом с отличием.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

5. Порядок подачи апелляции

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Колледжа.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные Колледжем без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо

об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве Колледжа.

6. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного

документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

- б) для слабовидящих:
обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;
- в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:
обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):
письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;
- д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).
83. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в Колледж письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

Директору ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
Еленкину Г.В.
обучающегося группы _____

ФИО обучающегося

Заявление

Прошу Вас разрешить мне сдать демонстрационный экзамен профильного уровня по компетенции

КОД _____

в рамках государственной итоговой аттестации.

« _____ » _____ 20 _____ г.

подписи

_____ / _____
подпись

_____ / _____
расшифровка

ПРОТОКОЛ № _____
заседания государственной экзаменационной комиссии
по защите выпускной практической квалификационной работы
в виде демонстрационного экзамена
 «_____» _____ 20 ____ г.

Группа _____
 Специальность _____
 Место проведения _____
 Комиссия: председатель _____
 Зам. председателя _____

 Секретарь _____

Повестка заседания:

1. О защите выпускной практической квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена по компетенции _____.

Решение государственной экзаменационной комиссии:

1 Признать результаты защиты выпускной практической квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена по компетенции _____, проведенного с _____ 202 ____ по _____ 202 ____ следующим обучающимся

№п/п	ФИО обучающегося	КОД	Сумма максимальных баллов по модулям задания	Оценка, полученная на демонстрационном экзамене
1				
2				
3				
4				
...				

Комиссия: председатель ГЭК _____
 Зам. председателя _____

 Секретарь ГЭК _____

ПРОТОКОЛ № _____
заседания государственной экзаменационной комиссии
по защите выпускной квалификационной работы
и присвоению квалификации, выдаче диплома

« _____ » _____ 20__ г.

Специальность _____

(код, наименование)

Присутствовали:

председатель Государственной экзаменационной комиссии _____

(фамилия, инициалы, должность)

заместитель председателя Государственной экзаменационной комиссии _____

(фамилия, инициалы, должность)

члены Государственной экзаменационной комиссии:

(фамилия, инициалы, должность)

ПОВЕСТКА ЗАСЕДАНИЯ:

1. Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), выполненной обучающимся

(фамилия, имя, отчество полностью)

Тема: _____

Выпускная квалификационная работа выполнена под руководством _____

(фамилия, инициалы, должность)

В государственную экзаменационную комиссию представлены следующие материалы:

1. Текст выпускной квалификационной работы на _____ листах.
2. Приложения к выпускной квалификационной работе на _____ листах.
3. Отзыв руководителя выпускной квалификационной работы.
4. Рецензия.

(фамилия, инициалы, должность рецензента)
 После общения о выполненной выпускной квалификационной работе обучающемуся были заданы следующие вопросы:

Решение государственной экзаменационной комиссии

Признать, что обучающийся _____

выполнил и защитил выпускную квалификационную работу с оценкой _____

С учетом результата сдачи демонстрационного экзамена с оценкой _____

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

Присвоить _____
(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Квалификацию _____
по специальности _____

Выдать диплом среднего профессионального образования _____
(с отличием)

2. Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), выполненной обучающимся

_____ (фамилия, имя, отчество полностью)

Тема: _____

Выпускная квалификационная работа выполнена под руководством

_____ (фамилия, инициалы, должность)

В государственную экзаменационную комиссию представлены следующие материалы:

1. Текст выпускной квалификационной работы на _____ листах.
2. Приложения к выпускной квалификационной работе на _____ листах.
3. Отзыв руководителя выпускной квалификационной работы.
4. Рецензия.

_____ (фамилия, инициалы, должность рецензента)

После общения о выполненной выпускной квалификационной работе обучающемуся были заданы следующие вопросы:

Решение государственной экзаменационной комиссии

Признать, что обучающийся _____ выполнил и защитил выпускную квалификационную работу с оценкой _____

С учетом результата сдачи демонстрационного экзамена с оценкой _____

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

Присвоить _____
(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Квалификацию _____
по специальности _____

Выдать диплом среднего профессионального образования _____
(с отличием)

Комиссия: председатель ГЭК _____

Зам. председателя _____

Секретарь ГЭК _____

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Рассмотрено на заседании ПЦК
профессионального профиля
Протокол № _____ от «__» _____ 202__ г.
Председатель ПЦК _____ / _____

ЗАДАНИЕ
на выпускную квалификационную работу (дипломную работу)

Обучающемуся _____
_____ фамилия, имя, отчество

Группа _____

Специальность: _____

Тема дипломной
работы _____

Перечень вопросов, подлежащих разработке: _____

Перечень графического/иллюстративного материала _____

Дата выдачи задания «_____» _____ 20__ г.

Срок сдачи законченной дипломной работы «_____» _____ 202__ г.

Руководитель _____ / _____
_____ подпись _____ ФИО

Задание принял к исполнению «_____» _____ 202__ г.

_____ / _____
_____ подпись _____ ФИО обучающегося

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ
на выпускную квалификационную работу (дипломную работу)**

Обучающегося _____

Тема: _____

1. Характерные особенности работы _____

2. Общая оценка руководителя (наличие обзора литературы, полнота раскрытия исследуемой темы, обоснованность изложенных выводов, наличие конкретных данных, расчетов, сравнений (анализа)

3. Положительные стороны работы _____

4. Недостатки и замечания _____

5. Степень самостоятельности при выполнении ВКР _____

6. Уровень освоения общих и профессиональных компетенций _____
высокий, средний, низкий

Заключение по представленной работе:

Считаю, что ВКР соответствует /не соответствует требованиям, предъявляемым к ВКР, и

_____ быть рекомендована к защите на заседании ГЭК с оценкой _____
может/не может

8. Выпускник _____

Заслуживает присвоения ему (ей) квалификации _____

Руководитель ВКР _____

_____ « _____ » _____ 20 _____ год

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу (дипломную работу)

Обучающегося _____
Тема _____

1. Заключение о соответствии дипломной работы заявленной теме и заданию на нее:

2. Оценка качества выполнения каждого раздела дипломной работы:

Теоретический уровень подготовки, глубина проработки материала, полнота раскрытия и охвата исследуемой темы, обоснованность изложенных выводов, наличие конкретных данных, расчетов, сравнений (анализа). Структура, логика, стиль изложения представленного материала

3. Достоинства и недостатки, выявленные рецензентом в дипломной работе

4. Общая оценка качества выполнения дипломной работы: _____

5. ВКР соответствует/не соответствует требованиям, предъявляемым к ВКР, и может/не может быть рекомендована к защите на заседании ГЭК (нужное подчеркнуть)

Рецензент ВКР _____

ФИО, должность, место работы

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Допустить к защите
Заместитель директора по УПР

_____ / _____

Приказ № _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

Тема _____

Обучающийся _____

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Форма обучения очная

Руководитель выпускной квалификационной работы _____

