

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ГБПОУ ОКТЯБРЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

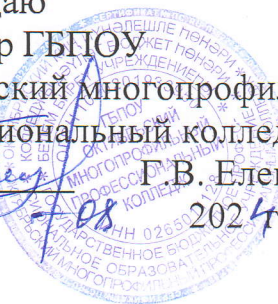
Согласовано
Директор МУП
«Комбинат школьного питания»
Городского округа г.Октябрьский


Т.Ю. Абрамова
«30» 2024 г.



Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж


Г.В. Еленкин
«30» 2024 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ОКТЯБРЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

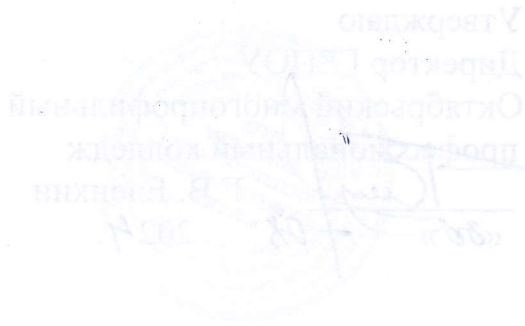
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки

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

2024 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании Совета родителей
протокол № 1 от «30» 08 2024 г
Председатель *Бирт Бирмакья И.И.*

Рассмотрено и одобрено
на заседании Студсовета
протокол № 1 от «30» 08 2024 г
Председатель *Агуз Султанова А.*



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО УРОВНЯ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ОКТАБРСКИЙ МУЛТИПРОФИЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.18 Поварское и кондитерское дело
Базовая подготовка

Квалификационные требования к выпускникам
срок обучения 3 года 10 месяцев
Формы обучения

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 «30» августа 2024 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 и защиты Родины

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 требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, 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» и положений федеральной общеобразовательной программы среднего общего образования с учетом получаемой специальности.

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 ОПОП ППССЗ

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ с последующими изменениями;
- Федеральный Закон от 04.08.2023г. №479-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ»;
- Закон Республики Башкортостан «Об образовании» от 01.07.2013 №696-з;
- Закон Республики Башкортостан «О языках народов Республики Башкортостан» (в ред. Законов РБ от 05.01.2001 №156-з, от 01.03.2002 №297-з, от 17.03.2003 №482-з, от 05.04.2004 №74-з),
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03 июля 2024г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего общего образования»,
- 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 Российской Федерации от 27 декабря 2023г. №1028 «О внесении изменений некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации и

Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования»;

- 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 общего 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,	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,	осваивается

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

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Виды деятельности и компетенции

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

Общие компетенции

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

		<p>результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять 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.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и	<p>Умения: описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных российских духовно-нравственных ценностей; значимость</p>

	межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, иностранных языках, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>

4.2. Профессиональные компетенции

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

Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных 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 принципов 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; 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;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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 птицы, дичи, кролика 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:</p> <p>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;</p> <p>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;</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 горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>

	<p>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 качественных 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; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с 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; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания: знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, 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 соусы 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 соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; 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;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых салатов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи салатов;</p> <p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; 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:</p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.4</p> <p>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>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:</p> <p>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 отпуски 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; 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; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: 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: 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; 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 блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней 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 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; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных 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 холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; 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; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: 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 ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</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;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила 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;</p> <p>определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры</p> <p>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;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

		<p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>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, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие качественного 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 горячих сладких блюд, десертов, 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 презентаций 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</p> <p>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 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 принципов 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 испособов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p>

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

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

	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов</p> <p>разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>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;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
<p>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> <p>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;</p> <p>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие ресурсов;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p> <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>Знания:</p> <p>знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 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 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 производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>ПК.5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p> <p>Знания:</p>

		<p>знать процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; 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; 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; 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; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; 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 хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<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 и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения контролировать соблюдение правил утилизации пищевых 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 оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с</p>

	обслуживания	<p>нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</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; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню</p> <p>Знания: знать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</p>
	<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Практический опыт: выполнять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала</p> <p>Умения: выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>Знания: знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников</p>

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

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

4.3 Личностные результаты

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

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

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			

Календарный учебный график

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

Вариативная часть ПСССЗ - 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 66час.

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 66час

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 учебной деятельности обучающихся, включая проведение демонстрационного экзамена, предусмотренных учебным планом, с учетом ПОП.

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 и защиты Родины
6	Кабинет родного языка
7	Кабинет башкирского языка
8	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
9	Кабинет экономики
10	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии, гигиены
11	Кабинет технологии кулинарного производства
12	Кабинет технологии приготовления мучных и кондитерских изделий
13	Лаборатория химии
14	Лаборатория организации обслуживания
15	Лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
16	Мастерские: Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
17	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
	Актовый 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;

Кофемашинa 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 инфрокрасный

Термометр со шупом

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 ППССЗ 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.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). 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
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

2024

62

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ	5
1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся	5
1.2. Направления воспитания	6
1.3. Целевые ориентиры воспитания	7
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	12
2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО	12
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности	19
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	27
3.1. Кадровое обеспечение	28
3.2. Нормативно-методическое обеспечение	29
3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями	31
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся	33
3.5. Анализ воспитательного процесса	35
Приложение 1. Календарный план воспитательной работы	46

Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, (далее — Программа) направлена на формирование гражданина страны:

- разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию, готового к защите Родины;
- выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества;
- готового к созданию крепкой семьи и рождению детей.

Рабочая программа воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО, (далее рабочая программа) является обязательной частью образовательной программы образовательной организации, реализующей программы СПО, и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности. Рабочая программа разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления организацией (в том числе педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнёрами. Рабочая программа сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего (среднего) образования.

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

Программа включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Структурным элементом программы является примерный календарный план воспитательной работы.

Структура Программы является инвариантной, т. е. при разработке рабочей программы она сохраняется в неизменном виде.

Содержание рабочей программы включает инвариантный компонент, представленный в Программе, и вариативный компонент, определяемый разработчиками самостоятельно.

Содержание Программы представляет собой основу для разработки соответствующих разделов рабочей программы. При этом содержание подразделов 1.1. «Цель и задачи воспитания обучающихся», 1.2. «Направления воспитания» и пункта 1.3.1 подраздела 1.3 «Инвариантные целевые ориентиры» является инвариантным, т. е. сохраняется в неизменном виде, т. к. данное содержание определяется ключевыми нормативными документами и едино для всех образовательных организаций.

Содержание остальных подразделов рабочей программы является вариативным и формируется исходя из условий функционирования конкретной образовательной организации с опорой на содержание соответствующих подразделов Программы.

Содержание Программы является основой разработки рабочей программы вне зависимости от реализуемых в ней образовательных программ по профессиям/специальностям. Специфика воспитательной деятельности по конкретной профессии/специальности, определяемая ФГОС СПС), отражается в приложениях к рабочей программе и оформляется в соответствии с рекомендациями (Приложение 1). Количество приложений к рабочей программе определяется количеством реализуемых образовательных программ по профессиям/специальностям в конкретной образовательной организации.

Пояснительная записка не является частью Программы.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж, реализующей программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, **примерного** календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала образовательной организации, реализующей программы СПО.

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания** обучающихся — развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Задачи воспитания:

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

- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

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

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

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

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

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

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

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 05 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией государственном иностранном языках
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников
образовательной организации, реализующей программы СПО**

Целевые ориентиры
<p>Гражданское воспитание</p> <p>Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.</p> <p>Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.</p> <p>Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.</p> <p>Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.</p> <p>Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.</p> <p>Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах)</p>
<p>Патриотическое воспитание</p> <p>Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.</p> <p>Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.</p> <p>Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.</p> <p>Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.</p>
<p>Духовно-нравственное воспитание</p> <p>Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.</p> <p>Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.</p> <p>Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.</p> <p>Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских</p>

традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.

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

Эстетическое воспитание

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

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

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

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

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

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

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

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

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

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

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

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

Профессионально-трудовое воспитание

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

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

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

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

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

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

Экологическое воспитание

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

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

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению д людьми.

Ценности научного познания

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

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

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

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

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

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

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику образовательной организации, реализующей программы СПО

Гражданское воспитание

- понимающий профессиональное значение отрасли, специальности Информационные системы и программирование для социально-экономического и научно-технологического развития страны;
- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Республики Башкортостан;

Патриотическое воспитание
- осознанно проявляющий равнодушие к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя выбранную специальность
Духовно-нравственное воспитание
- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности Информационные системы и программирование, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;
Эстетическое воспитание
демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности Информационные системы и программирование; использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей;
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности
Профессионально-трудовое воспитание
-применяющий знания о нормах выбранной специальности, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой; -готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли; - осознающий важность использования в профессиональной деятельности современных технологий, применяемых по специальности Информационные системы и программирование для сохранения здоровья и жизни людей; - соблюдающий правила профессионального общения и этических норм специальности Информационные системы и программирование; соблюдающий требования охраны труда, санитарно-эпидемиологического и гигиенического режима;
Экологическое воспитание
- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности; - понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;
Ценности научного познания
- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности по специальности Информационные системы и программирование; -осознающий ценность и значение научных исследований в области сферы деятельности для сохранения здоровья и жизни

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

Структура раздела является инвариантной. Содержание раздела является вариативным, его разработка осуществляется в образовательной организации,

реализующей программы СПО, самостоятельно в соответствии с особенностями реализуемого учебно-воспитательного процесса.

2.1 Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО

Содержание подраздела 2.1. — вариативное.

В данном разделе раскрываются основные особенности уклада образовательной организации, реализующей программы СПО).

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

Основные характеристики:

- «миссия» образовательной организации (стратегическая цель, перспективы развития);
- наиболее значимые традиционные мероприятия, события, составляющие основу воспитательной системы;
- традиции и ритуалы, символика, особые правила этикета, отражающие специфику образовательной организации;
- наличие социальных партнёров образовательной организации, их роль в воспитательной системе;
- значимые для воспитания проекты и программы, в которых образовательная организация участвует или планирует участвовать (международные, федеральные, региональные, муниципальные, сетевые и др.);
- наличие в учебных планах по профессиям/специальностям дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей вариативной части воспитательной направленности (гражданской, духовно-нравственной, социокультурной, профессионально-трудовой, экологической и т. д.), элективных курсов, самостоятельно разработанных и реализуемых педагогами образовательной организации.

Полное наименование: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж (сокращенное наименование: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Дата создания образовательной организации: 27 августа 1958г.

На основании распоряжения Правительства Республики Башкортостан от 17.12.2014г. №1410-р реорганизовано государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования профессиональный лицей №22 городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан, государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования профессиональный лицей №68 г.Октябрьский Республики Башкортостан путем присоединения второго к первому. Установлено следующее наименование государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования

профессиональный лицей №22 городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан г.Октябрьский Республики Башкортостан после завершения процесса реорганизации - государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж является современным образовательным учреждением среднего профессионального образования. Ежегодный приём составляет 200 человек по 5 специальностям и 3 профессиям: Землеустройство, Банковское дело, Поварское и кондитерское дело, Документационное обеспечение управления и архивоведение, Технологии индустрии красоты; Оператор информационных систем и ресурсов, Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья (пекарь), электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования(по отраслям). В колледже работает высококвалифицированный преподавательский состав, который ведёт активную методическую работу.

Перспективы развития колледжа:

- обеспечение квалифицированными специалистами с учётом региональных потребностей рынка труда;
- совершенствование научно-методической работы и материально - технических условий реализации образовательного процесса;
- совершенствование воспитательной работы и развитие студенческого самоуправления.

Преподаватели и студенты колледжа продолжают традиции колледжа– участвуют в проведении совместных традиционных мероприятий: посвящение в студенты, вручение дипломов, чествование ветеранов, спортивно-массовых мероприятиях, тематических вечерах, оказывают благотворительную помощи. Ежегодно в колледже проводятся недели специальности, конкурсы на звание лучшей учебной группы, студенческие конференции и другие мероприятия. Мы гордимся своими выпускниками, многие из которых стали востребованными специалистами на рынке труда по всем специальностям и профессиям, которые представлены в колледже.

ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж реализует образовательные программы профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена.

Главной задачей колледжа является выпуск грамотных специалистов, мотивированных на постоянное повышение своей квалификации, коммуникабельных, готовых к сотрудничеству, способных быстро адаптироваться к изменяющимся условиям, профессионалов своего дела. Ведущая идея жизнедеятельности колледжа - формирование воспитательной среды как специально организованного пространства, в котором обучающиеся взаимодействуют с социальным пространством, имеют возможность раскрывать собственный потенциал, овладевать важными социальными нормами, способствующими развитию компетенций профессионала и личности.

Уклад жизни Колледжа обеспечивают **средообразующие действия**:

- принятие основных нормативных правовых документов, регулирующих все направления деятельности;
- локальные акты, регулирующие взаимоотношения всех участников воспитательного процесса;
- локальные акты, регулирующие отношения участников воспитательного пространства;
- традиционные мероприятия, включая государственные праздники, общепринятые праздники, отражающие национально-культурные и этноспецифические особенности региона;
- создание комфортных и безопасных условий для организации воспитательного процесса.

Ценностные приоритеты уклада жизни:

- идентичность и сопричастность (переживание и сознание субъектом принадлежности к специальности или сообществу, имеющим для него значимый смысл);

- активная включенность в социально-культурные практики, дающие опыт формирования здорового эффективного стиля жизни и деятельности.

Основными идеями, составляющими основу уклада, являются идеи гуманизма, сотрудничества, общей заботы, формирование единого образовательного пространства.

Воспитательная система строится на принципах:

- ориентация на общечеловеческие ценности (человек, добро, красота, отечество, семья, культура, знание, труд, мир) как основу здоровой жизни;
- ориентация на социально-ценностные отношения (способность обнаружить за событиями, действиями, словами, поступками, предметами человеческие отношения);
- субъективности (учет и признание индивидуальности личности);
- баланс традиций и перемен, сущность которого заключается в том, чтобы, изменяя настоящее, добиться его органического слияния с прошлым и ориентироваться на будущее;
- воспитание в коллективе и через коллектив;
- развитие структуры студенческого самоуправления;
- приобщение к здоровому образу жизни;
- развитие коллективной творческой и социально-значимой деятельности;
- воспитывающая среда определяется целью и задачами воспитания, духовно-нравственными и социокультурными ценностями, образцами и практиками.

Воспитывающая среда — это, прежде всего, гуманные традиционные взаимоотношения между членами коллектива: дисциплина, соблюдение этикета, великодушие, забота и внимание

к окружающим, деликатность, бережное отношение к материально-техническим средствам, к оборудованию, к обстановке.

Процесс воспитания связан с деятельностью разных видов сообществ: профессиональных, профессионально-социальных. Профессиональное сообщество — это устойчивая система связей и отношений между людьми, единство целей и задач воспитания, реализуемое всеми сотрудниками колледжа.

Участники воспитательного процесса:

- являются примером в формировании полноценных и сформированных ценностных ориентиров, норм общения и поведения;
- мотивируют к общению друг с другом, поощряя даже самые незначительные стремления к общению и взаимодействию;
- способствуют становлению дружбы, стараться, чтобы дружба принимала общественную направленность;
- создают условия для приобретения опыта взаимодействия, общения на основе чувства доброжелательности;
- содействуют проявлению заботы об окружающих, чуткости к сверстникам, ответственности за свое поведение;
- побуждают сопереживать, беспокоиться, проявлять внимание к решению проблем;
- воспитывать у обучающихся такие качества личности, которые помогают влиться в общество сверстников (общительность, отзывчивость, доброжелательность и др.).

Профессионально-социальное сообщество включает семьи обучающихся, социальных партнеров, которых связывают не только общие ценности, цели развития и воспитания, но и уважение друг к другу.

Профессионально-социальное сообщество является источником и механизмом воспитания студента. Находясь в общности, студент сначала приобщается к тем правилам и нормам, которые вносят взрослые в общность, а затем эти нормы усваиваются и становятся его

собственными. В каждой специальности, профессии она будет обладать своей спецификой в зависимости от решаемых воспитательных задач.

Студенческое сообщество – это необходимое условие полноценного развития личности

обучающегося. Здесь он непрерывно приобретает способы общественного поведения, умению

жить в дружбе и согласии, сообща решать, трудиться, заниматься по интересам, достигать поставленной цели. Чувство приверженности к группе сверстников рождается тогда, когда рядом с ним наставники и свои индивидуальные достижения необходимо соотносить с результатами других.

Культура поведения участника воспитательного процесса является значимой составляющей уклада. Общая психологическая атмосфера, эмоциональный настрой, спокойная обстановка, - необходимые условия нормальной жизни и развития обучающихся.

Согласно штатному расписанию, колледж имеет в своем составе педагога социального и педагога – психолога, которые совместно с классными руководителями учебных групп и воспитателями общежития проводят мероприятия по адаптации, выявлению, сопровождению и оказания социально – психологической помощи обучающимся, как с группами так и в индивидуальном порядке, ведется мониторинг психоэмоционального состояния обучающихся посредством наблюдения. Педагог – психолог, педагог социальный проводят индивидуально – профилактическую работу с родителями (законными представителями) несовершеннолетних, находящихся в социально – опасном положении.

При проведении профилактической работы используются ресурсы региональных и муниципальных образовательных учреждений для обучающихся, нуждающихся в психолого – педагогической и медико – социальной помощи. Проводится совместная работа по оказанию социально – психологической помощи с МБУ «Дворец Молодежи» и ГБУ Западный межрайонный центр «Семья».

Организация трудового воспитания в ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж - одно из направлений воспитательной работы, которое способствует формированию творческого подхода, самосовершенствованию в выбранной профессии, приобщению обучающихся к традициям и ценностям профессионального сообщества, нормам корпоративной этики. Систематически проводится анализ регионального рынка труда, анкетирование работодателей с целью выявления их требований к выпускникам колледжа, взаимодействие с предприятиями и организациями города Октябрьский, организуются встречи с представителями трудовых династий, ветеранами труда, представителями бизнеса, социальными партнерами, руководителями и специалистами городских предприятий, выпускниками разных лет.

Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж заключил более 20 соглашений с социальными партнерами. Благодаря сотрудничеству с ООО ПТФ «Байкал – сервис», МУП «Комбинат школьного питания», АО «Октябрьские электрические сети», ООО ЗПИ «Альтернатива», ООО «Че – групп», ВТБ 24 (ПАО), ИП Салимьянова «Новый стиль», салон «Персона», ЗАО «Газнефтесервис», пекарня «Вкусный дом», ООО «Октябрьский хлебзавод», ООО «Проектно – кадастровая служба», ООО «Башкирский фарфор», кафе «Азбука вкуса», «Прометей» более 100 выпускников ежегодно устраиваются на работу. Представители социальных партнеров организуют увлекательные интерактивные встречи и информационные беседы с обучающимися колледжа.

С обучающимися колледжа проводятся беседы на темы: «Довольны ли вы выбором своей профессии», «Учебная деятельность и преемственность профобразования», диспуты, деловые игры «Что я знаю о своей профессии?», классные часы: «Первые шаги при устройстве на работу», «Трудовые права молодежи», «Личное и общественное в выборе профессии...», «Значение профессионального выбора в дальнейшей жизни», «Что такое профессиональная этика и личностно-профессиональный рост обучающегося», «В чём секрет успеха», мероприятия: «Специалист XXI века», «Посвящение в студенты», «Вечер встречи с выпускниками».

В колледже организована работа в предметных кружках профессиональной направленности: «Школа здоровья», «Химия в жизни человека», «Занимательная физика», «Финансовая

грамота», театр моды «Элит», вокальная студия «Астория», также в колледже функционируют предметные кружки: «Кондитер», «Смак», «Цирюльник», «Вкуснотеево», «Эрудит», «Контролер банка», «Здоровье», «Профессионал», «Знатоки литературы», «Добрые дела», «Задачи для любознательных», «Мир информатики», спортивный молодежный клуб «Будь здоров»

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, олимпиадах и иных интеллектуальных и (или) творческих конкурсах, мероприятиях, направленных на развитие интеллектуальных и творческих способностей, способностей к занятиям физической культурой

и спортом, интереса к научной (научно- исследовательской), творческой, физкультурно- спортивной деятельности, а также на пропаганду научных знаний, творческих и спортивных достижений проводимых на внутриколледжном, университетском, Региональном, Международном уровнях, а также отраслевых профессионально значимых событиях и праздниках.

В течение года:

- мероприятия, направленные на формирование принципов здорового образа жизни, позитивного мышления, сплочения, коммуникации, предупреждения суицидального поведения, по профилактике употребления алкоголя и наркотических средств;
- классные часы, уроки мужества, посвященные датам воинской славы России, государственным праздникам;
- индивидуальная работа с родителями (законными представителями);
- работа с обучающимися «группы риска».

Воспитательный процесс в ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж основывается на дающих положительные результаты принципах, адекватных целевым установкам, предъявляемым государством к воспитанию молодежи, тенденциям развития социокультурного пространства:

- открытость - возможность открытого обсуждения хода реализации программы и свободного включения в процесс ее реализации всех заинтересованных субъектов социума района, систему конкурсов по выявлению и поддержке инновационных проектов, предлагаемых организациями, предприятиями, сообществами, гражданами;
- духовность, проявляющаяся в формировании у студентов духовных ориентаций, соблюдении общечеловеческих норм гуманистической морали, интеллектуальности и менталитета российского гражданина;
- вариативность, включающая различные варианты технологий и содержания воспитания, нацеленности системы воспитания на формирование вариативности способов мышления, принятия вероятностных решений в сфере профессиональной деятельности, готовности к деятельности в ситуациях неопределенности;
- эффективность как формирование навыков социальной адаптации, самореализации, способности жить по законам общества, не нарушая прав и свобод других, установившихся норм и традиций;
- системность – установление связи между субъектами внеучебной деятельности по взаимодействию в реализации комплексных воспитательных программ, а также в проведении конкретных мероприятий;
- социальность – ориентация на социальные установки, необходимые для успешной социализации человека в обществе.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.

Содержание подраздела 2.2 — вариативное.

Воспитательный модуль — это структурный элемент, включающий виды, формы и содержание воспитательной работы в рамках заданных направлений воспитания.

Основными модулями являются «Образовательная Деятельность», «Кураторство», «Наставничество», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Взаимодействие с родителями (законными представителями)», «Самоуправление», «Профилактика и безопасность», «Социальное партнёрство и участие работодателей», «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство».

Дополнительные модули могут содержать описание форм воспитательной деятельности, реализация которых отражает своеобразие воспитательного процесса в конкретной образовательной организации, реализующей программы СПО), (студенческие общественные объединения, студенческие медиа, музей, добровольческая деятельность, студенческие спортивные клубы, студенческий театр и др.).

Содержание основных и дополнительных модулей определяется образовательной организацией, реализующей программы СПО), самостоятельно с ориентацией на содержание Программы, представленное ниже.

Последовательность модулей является примерной, в рабочей программе воспитания их можно расположить в последовательности, соответствующей значимости для воспитательной деятельности образовательной организации, реализующей программы СПО, по результатам самооценки.

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает :

— использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;

— привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;

— использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;

— инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;

— реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а

также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;

— организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия и др.), экспедиций, походов.

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает (выбираются и конкретизируются позиции, имеющиеся или запланированные):

— организацию социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;

— сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;

— организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;

— работа со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;

— планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает (выбираются и конкретизируются позиции, имеющиеся или запланированные):

- разработку программы наставничества;

- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);

- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;

- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;

- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров).

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

— проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий,

связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятлими датами;

— проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с организациями партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;

— разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации;

— организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т. д.)

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании (выбираются и конкретизируются позиции, имеющиеся или запланированные):

— организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии образовательной организации с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности;

— размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;

— размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных) объектов природного и культурного наследия региона, местности, предметов традиционной культуры и быта;

— организацию и поддержание в образовательной организации звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);

— оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания;

— размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной

сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы;

— размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации;

— размещение, поддержание, обновление на территории образовательной организации выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения;

— создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена;

— оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;

— совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики образовательной организации (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;

— разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе образовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает *(выбираются и конкретизируются позиции, имеющиеся или запланированные)*:

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации студентов; - проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;

- привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в образовательной организации, реализующей программы СПО), предусматривает *(выбираются и конкретизируются позиции, имеющиеся или запланированные)*:

- организацию и деятельность в образовательной организации органов самоуправления обучающихся (совет обучающихся или др.);

- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией, защита законных интересов, прав обучающихся;

- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности;

- привлечение к деятельности студенческого самоуправления выпускников, работающих по профессии/специальности, добившихся успехов в профессиональной деятельности и личной жизни.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает (*выбираются конкретные позиции, имеющиеся или запланированные*):

— организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в образовательной организации безопасной среды как условия успешной воспитательной деятельности;

— вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в образовательной организации и в социокультурном окружении (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);

— сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями; —организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;

— организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;

— поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает (*выбираются и конкретизируются позиции, имеющиеся или запланированные*):

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);

- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;

- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;

- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на

которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни образовательной организации, реализующей программы СПО, муниципального образования, региона, страны;

- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами (профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности), ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПО), предусматривает *(выбираются конкретные позиции, имеющиеся или запланированные)*:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного) и др.;

- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);

- экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;

- организацию мероприятий, посвященных истории организаций/предприятий партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;

- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области, онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;

- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей; - проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности.

Модуль «Уклад колледжа»

Воспитание в рамках Уклада колледжа – это ключевые дела, основа организационно-массовой работы, отражающей традиции колледжа, комплекс коллективных творческих дел, интересных и значимых проектов для обучающихся, объединяющих их вместе с педагогами в единый коллектив. Реализация воспитательного потенциала Уклада предусматривает:

- обеспечение включенности большого числа обучающихся и взрослых в мероприятия

и события колледжа с целью интенсификации их общения, формировании ответственной позиции к происходящему в колледже;

- построение системы воспитательной работы в колледже в течение года, сохраняющей традиции, преемственности поколений обучающихся посредством реализации задач:

на внеколледжном уровне:

- социальные проекты (благотворительной, экологической, патриотической направленности);

- участие во всероссийских акциях, посвященных значимым отечественным и международным событиям;

- участие в акциях и проектах округа, проводимых для жителей, которые открывают возможности для творческой самореализации обучающихся;

на уровне колледжа:

- кураторские часы на семейные темы и ценности, традиции;

- торжественные праздники: День знаний, День учителя, Новогодний праздник и др., посвящение в студенты, вручение дипломов;

- награждения обучающихся и педагогов за активное участие в жизни колледжа, защиту чести колледжа в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах;

- значительный вклад в развитие колледжа, что способствует поощрению социальной активности, развитию позитивных межличностных отношений между педагогами и обучающимися, формированию чувства доверия и уважения друг к другу.

- социальные проекты (благотворительной, патриотической, трудовой направленности);

- участие во всероссийских акциях, посвященных значимым отечественным и международным событиям.

Модуль «Добровольчество»

Реализация воспитательного потенциала работы в колледже по Добровольчеству (волонтерству) предусматривает:

- создание воспитательной среды и условий в колледже, способствующих развитию различных форм Добровольческого движения;

- мотивирование и организация деятельности студентов для выполнения социально значимой общественно-полезной деятельности, оказания безвозмездных услуг во имя милосердия и высоких целей;

- формирование в колледже Добровольческих объединений (отрядов) различной направленности для решения определенных социальных задач;

- осуществление системы поощрения добровольцев-активистов студенческого движения, создание и вручение волонтерских книжек.

Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности «Поварское и кондитерское дело»

Модуль «Образовательная деятельность»

- внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности специальности «Поварское и кондитерское дело»

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

- организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по специальности «Поварское и кондитерское дело»

- организация практических занятий по работе с современным оборудованием и технологиями специальности «Поварское и кондитерское дело»;

Модуль «Кураторство»

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

Модуль «Наставничество»

- мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций по специальности «Поварское и кондитерское дело»

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности»

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

- встречи с известными представителями специальности «Поварское и кондитерское дело»

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

- организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности «Поварское и кондитерское дело»

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

- профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности, чествование трудовых династий специальности «Поварское и кондитерское дело»

Модуль «Профилактика и безопасность»

- реализация элементов программы профилактической направленности в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности «Поварское и кондитерское дело»

- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью «Поварское и кондитерское дело»

- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности «Поварское и кондитерское дело»

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

- организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность «Поварское и кондитерское дело»

- реализация социальных проектов по специальности «Поварское и кондитерское дело», разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с социальными партнёрами;

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

- участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности «Поварское и кондитерское дело»
- организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности «Поварское и кондитерское дело»;
- проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на соблюдение правил работы с оборудованием, санитарно-эпидемиологических норм, в том числе с учетом правил безопасности, связанных со специальностью «Поварское и кондитерское дело»

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

Структура раздела является инвариантной. Содержание подразделов данного раздела является вариативным. Разработка подразделов осуществляется в образовательной организации, реализующей программы СПО), самостоятельно в соответствии с особенностями реализуемого учебно-воспитательного процесса.

3.1 Кадровое обеспечение

Содержание подраздела 3. — вариативное.

В данном подразделе представляются решения на уровне образовательной организации, реализующей программы СПО, по разделению функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной Деятельности; по вопросам повышения квалификации педагогических работников в сфере воспитания, психолого-педагогического сопровождения обучающихся, в том числе с ОВЗ и других категорий; по привлечению специалистов других организаций, социальных партнёров (образовательных, социальных, правоохранительных и др. организаций).

Для реализации рабочей программы воспитания ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы, заместителя директора по воспитательной работе, заместителя директора по учебной работе, заместителя директора по практическому обучению, социального педагога, педагога-психолога, социального педагога, руководителя физического воспитания, кураторов учебных групп и преподавателей. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов. Квалификация педагогических работников ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

Наименование должности	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледжа	Ответственность за организацию воспитательной работы в колледже
Заместитель директора по воспитательной работе	Организация и реализация воспитательного процесса
Заместитель директора по учебной работе	Реализация воспитательного процесса в рамках учебной работы педагогических работников
Заместитель директора по практическому обучению	Реализация воспитательного процесса в рамках прохождения производственной практики.
Социальный педагог	Организация и осуществление внеурочной деятельности студентов, осуществление правовой и социальной защиты студентов, организация работы с обучающимися, родителями (законными представителями), кураторами учебных групп и организация работы по профилактике правонарушений, коррекционно-развивающая работа с обучающимися «группы риска», с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья, сиротами и опекаемыми, и их родителями (законными представителями).
Педагог-психолог	Психолого-педагогическое сопровождение воспитательного процесса, в том числе сопровождение «группы риска», талантливых обучающихся, обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья, сирот и опекаемых, находящихся в трудной жизненной ситуации.
Преподаватели колледжа	Осуществление воспитательной деятельности непосредственно во время учебных занятий.
Кураторы учебных групп	Организация и осуществление воспитательной работы в учебных группах
Руководитель физического воспитания	Планирование и проведение учебных и внеурочных занятий по физическому воспитанию; организация работы физкультурно-оздоровительных секций; привлечение для проведения спортивно-массовых мероприятий студентов и преподавателей.
Воспитатели общежития	Осуществление воспитательной деятельности непосредственно во время внеучебной деятельности.

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Содержание подраздела 3.2 — вариативное.

В данном подразделе представляются решения на уровне образовательной организации, реализующей программы СПО), по утверждению и внесению изменений в локальные нормативные акты, касающиеся рабочей программы воспитания организации; принятию, внесению изменений в методическое обеспечение воспитательной деятельности, должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности; ведению договорных отношений, сетевой форме организации образовательного процесса, сотрудничеству с социальными партнёрами.

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных и региональных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Организация воспитательной работы в колледже определяется следующими нормативно-правовыми документами:

- Конституция Российской Федерации;
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями на 2 июля 2021 года);
- Федеральный закон от 05.02.2018 № 15-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам добровольчества»;
- Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304);
- Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
- Указ Президента Российской Федерации от 24.12.2014 г. №808 «Об утверждении Основ государственной культурной политики»;

- Указ Президента Российской Федерации от 19.12.2012 г. №1666 «О Стратегии государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Приказ Минпросвещения РФ от 24.08.2022г № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Минпросвещения РФ от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего общего образования»
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 декабря 2023г № 1028 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования»
- Локальные нормативные акты, обеспечивающие воспитательную деятельность размещены на официальном сайте колледжа.

Нормативно-методическое обеспечение специальности Поварское и кондитерское дело

- Положение об организации работы классных руководителей (кураторов) колледжа;
- Положение о наставничестве в колледже;
- Правила внутреннего распорядка обучающихся;
- Положение об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- Положение о работе спортивного молодежного клуба «Будь здоров»
- Договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями;
- Положение об использовании средств мобильной связи

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

Содержание подраздела 3.3. - вариативное.

Данный подраздел наполняется конкретным содержанием с учётом ситуации в образовательной организации, реализующей программы СПО, в отношении обучающихся с особыми образовательными потребностями. Требования к организации среды для обучающихся с ОВЗ отражаются в примерных адаптированных образовательных программах СПО для обучающихся каждой нозологической группы.

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности, обучающиеся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, обучающиеся из семей мигрантов, билингвы и др.), одарённые, с отклоняющимся поведением — создаются особые условия:

- в системе организации воспитательной деятельности с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности важно установить сотрудничество педагогов, куратора, педагога-психолога, социального педагога, родителей (законных представителей) обучающихся, с целью устранения нарушенных функций, развития функциональных систем обучающихся, коррекции поведения, формирования социально-значимых качеств;
- при организации воспитательного пространства необходимо создание благоприятных условий для развития социально значимых отношений обучающихся, и, прежде всего, ценностных отношений к семье, труду, своему отечеству, своей малой и большой Родине, природе, миру, знаниям, культуре, здоровью, окружающим людям, к самим;
- формирование доброжелательного отношения к обучающимся, имеющим особые образовательные потребности и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений, а также индивидуальный подход позволит получить им необходимые социальные навыки, знания и умения необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности.

При организации воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями необходимо ориентироваться на:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной социальной адаптации и интеграции как в образовательной организации, так и в профессиональной деятельности;

- формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;
- построение воспитательной деятельности с учётом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся, содействие повышению уровня их педагогической, психологической, социальной компетентности;
- формирование личности ребёнка с особыми образовательными потребностями с использованием адекватных возрасту и физическому и психическому состоянию методов воспитания;
- создание оптимальных условий совместного воспитания и обучения обучающихся с особыми образовательными потребностями и их сверстников, с использованием адекватных вспомогательных средств и педагогических приёмов, организацией совместных форм работы с педагогом-психологом и другими специалистами образовательной организации;
- личностно-ориентированный подход в организации всех видов деятельности обучающихся с особыми образовательными потребностями.

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Содержание подраздела 3.4 — вариативное.

В данном подразделе представляются решения на уровне образовательной организации, реализующей программы СПО, по механизмам поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся. Основанием для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся могут быть рейтинги, портфолио и пр. Формы поощрения: объявление благодарности, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование и пр.

Образовательная организация, реализующая программы СПО, самостоятельно определяет основания и формы поощрения. Использование рейтингов, их форма, публичность и др., привлечение благотворителей (в том числе из родительского сообщества, социальных партнёров), их статус, акции, деятельность должны соответствовать укладу образовательной организации, реализующей программы СПО, цели, задачам, традициям воспитания, согласовываться с представителями педагогического и родительского сообщества, органом студенческого самоуправления.

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом:

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся

ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях. Система проявлений активной жизненной позиции поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

- публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);
- соответствия артефактов и процедур награждения укладу колледжа, качеству воспитывающей среды, символике колледжа;
- прозрачности правил поощрения (единство требований и равенство условий применения поощрений, для всех обучающихся);
- регулирования частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях и т.п.);
- сочетания индивидуального и коллективного поощрения;
- привлечения к участию в системе поощрений родителей обучающихся, представителей родительского сообщества, самих обучающихся, их представителей (с учётом наличия ученического самоуправления), сторонних организаций, их статусных представителей.

Видами морального поощрения обучающихся являются:

- награждение грамотой, Дипломом I, II, III степени за призовые места;
- вручение сертификата участника по результатам исследовательской деятельности;
- благодарственное письмо обучающемуся;
- благодарственное письмо родителям (законным представителям) обучающегося;
- размещение фотографии обучающегося и информации о нем на сайте колледжа (с согласия обучающегося и/или родителей (законных представителей)).

Основания для морального поощрения обучающихся:

- успехи в учебе;
- успехи в физкультурной, спортивной, научно-технической, творческой деятельности;
- активная общественная/волонтерская деятельность обучающихся;
- участие в творческой, исследовательской деятельности;

- победы в конкурсах, олимпиадах, соревнованиях различного уровня;
- активное участие в культурно-массовых мероприятиях на уровне колледжа, региона;
- спортивные достижения на различных уровнях

Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся специальности Информационные системы и программирование

- наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося специальности Поварское и кондитерское дело;
- участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных со специальностью Поварское и кондитерское дело;
- рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров обучающихся по специальности Поварское и кондитерское дело;
- реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности Поварское и кондитерское дело;
- успешное освоение образовательных программ по специальности Поварское и кондитерское дело;
- сертификаты, дипломы, грамоты, поощрительные письма, публичное признание заслуг, интервью, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.;

3.5 Анализ воспитательного процесса

Содержание подраздела 3.5 — вариативное.

Основные направления анализа воспитательного процесса (предложенные направления являются примерными, их можно уточнять, корректировать, исходя из особенностей уклада, воспитывающей среды, традиций воспитания, ресурсов образовательной организации, реализующей программы СПО, контингента обучающихся и др.):

1. Анализ условий воспитательной деятельности проводится по следующим позициям:

- описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
- наличие студенческих объединений, кружков и секций, которые могут посещать обучающиеся;

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

- оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности проводится по следующим позициям:

- проводимые в образовательной организации мероприятия и реализованные проекты;

- степень вовлечённости обучающихся в проекты и мероприятия на муниципальном, региональном и федеральном уровнях;

- включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;

- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);

- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основными способами получения информации являются педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся по таким вопросам, как: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год? какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему? какие новые проблемы, трудности появились? над чем предстоит работать педагогическому коллективу? и пр..

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию при его наличии) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом или иным коллегиальным органом управления в образовательной организации, реализующей программы СПО.

Анализ учебно – воспитательной работы за 2023 – 2024 учебный год

В ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж с 15 сентября 2023 года по 15 октября 2023 года было проведено социально – психологическое тестирование обучающихся, направленное на раннее выявление незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ с использованием средств цифровой платформы. 527 обучающихся колледжа прошли тестирование, отказов от прохождения тестирования не было. По результатам

тестирования были составлены списки обучающихся, вошедших в группу риска, которые были направлены для проведения медицинского тестирования в ГБУЗ РПН № 1 г.Октябрьский.

В целях осуществления контроля и профилактики правонарушений и наркозависимости среди обучающихся в 2023 – 2024 учебном году создан наркопост (приказ № 138 от 31.08.2023г). В 2023 году в колледже не были выявлены несовершеннолетние обучающиеся, употребляющие наркотики и подростки, больные наркоманией.

В колледже ежегодно проводятся мероприятия, посвященные Всероссийскому дню трезвости - «Мысли трезво!», «Трезвость и разум», «В мире полезных привычек». В рамках Всероссийского «Дня трезвости» для обучающихся проживающих в общежитии, прошло мероприятие «Трезвость – выбор сильных!», организованное студенческим советом общежития под наставничеством воспитателя - Э.Р. Ильясовой. Основной задачей мероприятия стала пропаганда здорового образа жизни, отказ от вредных привычек. Активисты студенческого Совета организуют акции: «Трезвые люди – светлое будущее страны» с раздачей буклетов, памяток.

С 13 по 15 сентября 2023 года администрацией колледжа были проведены беседы с обучающимися групп 1 курса по вопросам соблюдения правил внутреннего распорядка, ознакомление с Уставом колледжа, правилами проживания в общежитии, недопущения употребления психоактивных и наркотических веществ, электронных сигарет, курительных смесей, доведена информация о работе кружков.

В сентябре 2023 года обучающиеся колледжа приняли участие в «Информационном марафоне», организованном МБУ «Дворец молодежи». На различных площадках парка «Звездный» были представлены кружки, секции, волонтерские объединения различной направленности, которые представлены на базе Дворца молодежи. Любой желающий мог найти себе занятие по душе и посещать занятия в свободное от учебы время.

20 сентября 2023 года обучающиеся колледжа стали участниками практических занятий в рамках Общероссийского проекта «Автотрезвость». Ребята познакомились со статистикой вождения в пьяном виде, видами нарушений и ответственностью за них, посмотрели видеоролики о воздействии алкоголя на организм человека, приняли участие в практических занятиях с применением очков виртуальной реальности и сделали для себя самый главный вывод, что «Пить, нельзя рулить».

26 сентября 2023 года инспектор ОУУП и ПДН ОМВД России по г.Октябрьскому капитан полиции А.Ю. Тимофеева провела интерактивную беседу с обучающимися групп 10 ОИС23, 8ЭМ23, 7ЭМ22 «Профилактика правонарушений несовершеннолетних, незаконное употребление и распространение наркотических или иных одурманивающих веществ».

28 сентября 2023 года обучающиеся групп 6ПКД23, 23У23, 1ОДЛ23 прослушали лекцию по профилактике недопущения совершения правонарушений среди несовершеннолетних «Профилактика правонарушений несовершеннолетних, незаконное употребление и распространение наркотических или иных одурманивающих веществ», которую провела ведущий специалист комиссии по делам несовершеннолетних и защиты их прав Ягудина Елена Викторовна.

В ноябре 2023 года в рамках межведомственной комплексной и оперативно-профилактической операции «Дети России» и II этапа Всероссийской акции «Сообща, где торгуют смертью» в МБУ «Дворец молодёжи» обучающиеся 1 курса приняли участие в информационно – просветительском мероприятии, на которое были приглашены: капитан полиции отдела МВД России по г.Октябрьскому Шангареев Руслан Канафиевич; иерей Павел клирик Троице – Сергиевского храма г.Октябрьский; имам – мухтасиб Шакиров Рустэм Миргасимович. Оперуполномоченные отделения по контролю за оборотом

наркотиков ОМВД России проводят беседы «Ответственность за употребление, хранение и сбыт наркотиков» в рамках проведения акции.

Согласно штатному расписанию, колледж имеет в своем составе педагога социального и педагога – психолога, которые совместно с классными руководителями учебных групп и воспитателями общежития проводят мероприятия по адаптации, выявлению, сопровождению и оказания социально – психологической помощи обучающимся, как с группами так и в индивидуальном порядке, ведется мониторинг психоэмоционального состояния обучающихся посредством наблюдения. Педагог – психолог, педагог социальный проводят индивидуально – профилактическую работу с родителями несовершеннолетних, находящихся в социально – опасном положении.

При проведении профилактической работы используются ресурсы региональных и муниципальных образовательных учреждений для обучающихся, нуждающихся в психолого – педагогической и медико – социальной помощи. Проводится совместная работа по оказанию социально – психологической помощи с МБУ «Дворец Молодежи» и ГБУ Западный межрайонный центр «Семья». 03.10.2023 года психолог А.Ф.Латыпова провела с обучающимися арт – терапевтическое занятие «Обведи ладонь». 16 октября 2023 года в ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж прошёл семинар - тренинг для преподавателей и сотрудников колледжа на тему «Развитие эмоционального интеллекта специалистов, как основа профилактики профессионального выгорания», который провела психолог Сулуянова Елена Александровна. Основными задачами тренинга являлись развитие способности понимать и управлять своими эмоциями, рассмотрение и апробирование вариантов снятия эмоционального напряжения, освоение способов профилактики профессионального выгорания, снижение психоэмоционального напряжения и возможностей его предотвращения.

С 1 сентября 2023 года в колледже введена должность советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями. Советники – это универсальные специалисты, одной из основных задач которых является реализация программ воспитательной работы. Они помогают сделать главный приоритет образования – воспитание – эффективнее и значимее. Советник директора трудоустроен не только в образовательном учреждении, но и одновременно в ФГБУ «Российский детско-юношеский центр». Именно эта организация обеспечивает отбор кандидатов в советники, подготовку, последующее повышение квалификации и координацию их деятельности.

Советники в образовательных организациях становятся проводниками, помогающими молодежи развивать социальные инициативы: решают задачи по развитию личности на основе духовно-нравственных ценностей, по организации интересной и яркой внеурочной деятельности, успешной социализации, вовлечению в инициативы «Российского движения детей и молодежи» (РДДМ) и юнармейские программы.

Этот специалист входит практически во все структуры воспитания: штаб воспитательной работы, методические объединения педагогов, советы по профилактике, родительские активы и различные проектные группы по развитию. Советник выстраивает цепочки, связывающие все элементы воспитательной работы. Советник директора по воспитанию Буриева Филюза Завитовна с 27 ноября по 01 декабря прошла обучение в Федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Государственный университет просвещения» по программе дополнительного профессионального образования «Деятельность советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями в профессиональных образовательных организациях»

21 ноября на базе ГБПОУ Туймазинского педагогического колледжа прошел зональный этап проекта ПРАКТИЧЕСКАЯ АКАДЕМИЯ, в котором обучающиеся вместе с советником директора по воспитанию Буриевой Ф.З. приняли активное участие. Практическая академия представляет собой комплекс образовательных тренинг-семинаров, направленных на освоение и применение на практике упражнений по развитию гибких навыков, механизмов реализации проектных акций, инструментов построения и поддержания молодёжных сообществ, а также получение ценного жизненного и профессионального опыта, необходимого для успешного трудоустройства в будущем.

В рамках дня добровольца в декабре состоялся молодежный образовательный форум «ДоброОкт», посвященный Дню добровольца. На форуме были представлены различные проекты, направленные на помощь людям. Обучающиеся колледжа приняли активное участие в форуме, представив вниманию жюри свои проекты и заняли призовые места:

I место «Мы вместе» - обучающиеся Арутюнян Евгения, Султанова Арина - руководитель советник директора по воспитанию Буриева Ф.З., II место – «Самая активная группа» - обучающиеся Зубарев Вадим, Нуралиева Фатима - руководитель преподаватель Ахметгареева К.Ф. Обучающимся из группы 8ЭМ23 Якупову Ильяссу, Серегину Данилу, Султанову Александру с проектами «Субботник - чистота планеты», «Ветераны - наша история и память», «Спорт - время быть здоровым!» были вручены сертификаты участников. Отличительной особенностью форума стало то, что многие участники, которые ранее не имели опыта работы в сфере добровольчества, смогли получить ценные знания и навыки, которые помогут им в дальнейшей работе

День художника – это праздник не только профессионалов и любителей живописи. Творчество сохраняет в человеке возможность радоваться миру и любить его. 8 декабря в рамках международного дня художника обучающиеся колледжа под руководством советника директора по воспитанию провели акцию «Нарисуй открытку». Акция проводилась с целью поздравления участников СВО с наступающими праздниками. Обучающиеся нарисовали много красочных открыток, чтобы поддержать наших защитников. Подобные мероприятия помогают обучающимся не только проявить свои таланты, но и понять, что они могут помогать другим людям своими работами.

В 2023 – 2024 учебном году по инициативе активистов студенческого Совета, молодежного клуба «Будь здоров», волонтерской команды «Конструктор успеха» был организован конкурс «Лучшая учебная группа». Председатель студенческого Совета, лидер команды «Движение первых» ведут таблицу результатов участия обучающихся в конкурсах и в конце учебного года будет объявлен результат.

Регулярно осуществляется повышение квалификации педагогических работников по вопросам оказания психолога – педагогической помощи обучающимся, оказавшимся в трудной жизненной ситуации, а также профилактики суицидального поведения обучающихся. 24 ноября 2023 года заместитель директора Кудряшова Д.А., социальный педагог Халяпов Р.И. приняли участие в республиканском форуме по вопросам профилактики преступности среди несовершеннолетних «Профилактика.Безопасность.Дети», с 28 по 29 ноября во всероссийском научно – практическом форуме «Противодействие идеологии терроризма в образовательной сфере и молодежной среде» в дистанционном формате. 01.12.2023 состоялся методический вебинар в формате онлайн для заместителей директоров по воспитательной работе «Психотравмы и их влияние на развитие девиантного поведения подростков», 15 декабря 2023 года социальный педагог принял участие в Республиканском методическом семинаре «Социально – психологические аспекты безопасности образовательной среды»

В колледже организован родительский всеобуч в рамках родительских собраний, посредством размещения соответствующих материалов в сети Интернет, включая психолого – педагогическую и социально – правовую помощь родителям по воспитанию и обеспечению безопасности детей, а также обучение родителей. На уроках безопасности и родительских собраниях проводится разъяснительная работа с привлечением психологов и других заинтересованных органов и учреждений системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних. Во всех учебных группах в ноябре 2023 года были проведены классные часы в рамках Республиканской акции «С ненавистью и ксенофобией нам не по пути». С обучающимися были проведены мероприятия разъяснительного характера, направленные на повышение гражданской бдительности, проведены инструктажи по алгоритму действий при совершении (угрозе совершения) преступления в формах вооруженного нападения, размещения взрывного устройства, захвата заложников.

Проводится работа по выявлению и реабилитации несовершеннолетних обучающихся и их семей, находящихся в трудной жизненной ситуации. Классные руководители, педагог – психолог, социальный педагог посещают квартиры семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, проводятся индивидуальные профилактические мероприятия с семьями социального риска. С обучающимися, имеющими отклонения в поведении, в целях профилактики правонарушений, педагогом – психологом, социальным педагогом проводятся коммуникативные мини – тренинги, их цель – снятие тревоги первых дней и месяцев обучения, смягчение процесса адаптации. Тренинг «Все, что тебя касается» - формирование навыков уверенного поведения и умения противостоять давлению, тренинг «Я и мой выбор» - формирование социальных навыков и навыков здорового образа жизни. Социальный педагог, педагог – психолог, классные руководители проводят беседы с обучающимися: «Мир глазами агрессивного человека», «Подросток и конфликты», «Проблема отцов и детей в современном обществе», «Стресс в жизни человека. Способы борьбы со стрессом», «Умей сказать «нет», индивидуальные беседы с родителями обучающихся с целью предупреждения родителей о недопустимости нарушения требований закона.

Социальный педагог находится в тесном контакте с органами внутренних дел и комиссией по делам несовершеннолетних, ежемесячно производится запрос и сверка списков обучающихся, состоящих на учете. По запросам КДНиЗП со стороны образовательной организации своевременно предоставляются все необходимые данные (характеристики, планы работ, акты жилищно-бытовых условий). За период 2023 года информация о несовершеннолетних обучающихся, употребляющих наркотические, токсические и психотропные вещества, из органов внутренних дел не поступала.

В 2023 году в колледже не выявлены обучающиеся, совершившие правонарушения, связанные с употреблением и распространением наркотических или иных одурманивающих веществ, а также не выявлены лица, вовлекающие обучающихся в совершение таких правонарушений.

В 1 полугодии 2023 – 2024 учебного года в общежитии колледжа были проведены следующие мероприятия: 8 ноября заслуженный врач РФ Альфия Анисовна Тимашева провела интересную познавательную беседу «Между нами, девочками», 15 ноября - «Азбука познания» с юношами, проживающими в общежитии. 16 ноября 2023 года активисты Совета общежития подготовили и провели мероприятие «Золотая осень». Студенческая кухня – явление особое, и особенно это касается обучающихся, проживающих в общежитии. Общежитие делает из людей на диво искусных кулинаров, умеющих готовить из продуктов, запасы которых очень ограничены. И одно из самых любимых блюд – жареная картошка. 23 ноября классный руководитель Садурская Наталья Николаевна посетила общежитие, где совместно с обучающимися приготовили и с удовольствием отведали вкусное блюдо из картофеля с мясом. 25 декабря 2023 года активисты Совета общежития представили праздничную развлекательную программу «Новый год у порога».

17 января 2024г. инспектор ОУУП и ПДН Фахретдинова Г. Р. провела беседу с обучающимися 1 курса «Профилактика мошенничества среди несовершеннолетних».

8 февраля 2024 года старший инспектор КДНиЗП Елена Викторовна Ягудина провела с обучающимися 1 курсов профилактическую беседу «Профилактика правонарушений несовершеннолетних», а также познакомила с информацией о видах и способах мошенничества и иных преступлениях, совершаемых с использованием информационно-телекоммуникационных технологий.

В январе в рамках профориентационной работы активисты студенческого Совета колледжа посетили школы города и рассказали о возможностях профессионального развития и обучения. Участники акции провели интересные и информативные встречи, на которых рассказали о профессиях и специальностях колледжа, поделились своим опытом обучения и дали советы, как успешно поступить в колледж. Учащиеся школ проявили большой интерес, задавали вопросы о специальностях и профессиях, которые можно получить в колледже, а также о возможностях трудоустройства после окончания обучения.

24 января 2024г для учащихся группы 10 ОИС 23 сотрудники юношеской библиотеки провели Час памяти, посвященный 80-летию полного освобождения Ленинграда от немецко-фашистских захватчиков.

В колледже советником директора был организован кинолекторий, посвященный Дню полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады. На кинолектории были показаны документальные фильмы о блокаде – «Мы смерти смотрели в лицо» 1980 г и «Сталинград» 1943 г, посвященные дню разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве. Обучающиеся узнали много нового о том, как люди выживали в условиях блокады, как они боролись за свою жизнь и за свою страну, обсудили, как важно помнить о тех событиях и не забывать о том, что произошло в прошлом.

30 января в рамках федеральной программы «Пушкинская карта» в Юношеской библиотеке № 5 прошел квиз «Литературная палитра». Разделившись на команды, участники начали движение по локациям – точкам, где каждой команде было предложено выполнить задания – «Поэтические перевёртыши», «А знаете ли Вы?», «Угадай строчку». Ребята искренне старались, отвечали на вопросы, попутно расширяя и закрепляя знания по литературе и истории. Для участия в игре был необходим широкий кругозор, эрудиция и умение смотреть на привычные вещи под другим углом. Пока жюри подсчитывало количество баллов, определяя победителей, командам предложили музыкальную минутку, во время которой нужно было угадать названия песен, их исполнителей и авторов. Играть было интересно, весело – ведь это соревнование, а соревнование предполагает азарт, эмоции, стремление к победе. Все участники викторины получили массу положительных эмоций, узнали много нового для себя и были награждены сладкими призами.

25 января в колледже прошла интеллектуальная игра «Студенческая пора», которую организовала и провела советник директора по воспитанию Буриева Ф.З. В игре приняли участие обучающиеся групп 8 ЭМ 23 и 13 КБ 23. Игра состояла из 20 вопросов об истории российского студенчества и интересных фактах. Команды проявили высокий уровень знаний и смекалку, соревнуясь друг с другом, каждый участник получил удовольствие от процесса. По итогам игры были определены победители, но главным призом для всех участников стало хорошее настроение и новые знания. Игра "Студенческая пора" стала отличным способом

провести время с пользой и удовольствием, а также укрепить командный дух среди студентов

8 февраля в колледже прошла увлекательная QR - квест игра, посвященная ДНЮ РОССИЙСКОЙ НАУКИ, в которой приняли участие как обучающиеся колледжа, так и преподаватели. Цель игры заключалась в том, чтобы найти все QR коды, спрятанные в разных местах колледжа. Каждый код содержал ответы о научных открытиях, технологиях и инновациях. Участники должны были расшифровать код и ответить на вопросы, связанные с этой информацией. Игра была организована таким образом, чтобы участники могли узнать больше о науке и технологиях, а также получить удовольствие от процесса поиска и решения задач. Все с энтузиазмом принимали участие в игре, общались друг с другом и делились своими знаниями. Это было отличное мероприятие, которое помогло нам отметить День науки и напомнить о важности научных исследований и инноваций. Лучшими в игре стали группы 8 ЭМ 23 - классный руководитель Ахметгареева К.Ф., 6ПКД23 - классный руководитель Ямаева Г.Ф., 5 ПКД 22 - классный руководитель Мансурова Р.Ф.

В феврале в колледже была организована встреча, посвященная 35-летию вывода войск из Афганистана. На мероприятие был приглашен председатель городского комитета ветеранов войны и боевых действий, полковник Галлямов Масгут Мустафович. Встреча была организована с целью сохранения исторической памяти и передачи опыта молодому поколению. Участники обсудили роль советских войск в Афганистане, а также последствия этой войны для страны и мира в целом. Галлямов Масгут Мустафович рассказал о трудностях, с которыми сталкивались солдаты во время службы, о героизме и самоотверженности, которые проявляли наши воины. Он также поделился своими мыслями о том, как важно помнить о подвиге наших предков и передавать эту память будущим поколениям. Мероприятие вызвало большой интерес у обучающихся и преподавателей колледжа. Все участники выразили благодарность полковнику за его выступление и за возможность узнать больше о событиях, которые произошли 35 лет назад.

«Солдатами не рождаются — солдатами становятся!» Под таким девизом в колледже состоялся конкурс «Смотр строя и песни», посвященный 35-летию со дня вывода советских войск из Афганистана и Дню защитника Отечества. В конкурсе, проходившем в рамках месячника оборонно-массовой работы, приняли участие студенты 1 курса. Ребята продемонстрировали своё мастерство в строевой подготовке и с задором исполняли строевые песни. По итогам конкурса первое место заняла команда юношей по профессии «Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования»

20 февраля 2024 года во Дворце спорта прошёл военизированный спортивный конкурс «Молодо-не зелено», посвященный Дню защитника Отечества и 35 - летию со дня вывода войск из Афганистана, команда колледжа заняла 3 место.

22 февраля 2024 года классный руководитель Г. Ф. Ямаева, совместно с обучающимися групп 6ПКД23 и 3ПКД21 подготовили и провели классный час «Пока жива человеческая память, жив и сам Человек» с приглашением почётного гостя, участника боевых действий в Афганистане Ржевского Александра Валентиновича.

21 февраля 2024 года обучающиеся групп 16ПР22 и 1 ЗИО 22 приняли участие в игре «Финансовая безопасность», которую организовали преподаватели Ильина М.В. и Снисаренко Н.В.

1 марта 2024 команда колледжа заняла второе место во Всероссийский массовых соревнованиях по конькобежному спорту «Лёд надежды нашей – 2024».

5 марта 2024 года в колледже преподаватели Садурская Н.Н и Мухаметдинова Т.Л. провели мероприятие «Первая помощь» среди групп 1ТИК23 и 16ПР22. Обучающиеся повторили теоретические основы первой помощи, как действовать при переломах, ссадинах и обморожении, а также применили изученные навыки на практике. Итогом мероприятия стали полученные знания, умения и навыки, которые обучающиеся смогут применить в сложной жизненной ситуации. Такие мероприятия способствуют воспитанию у студентов чувства товарищества, формированию потребности бережного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих

В марте 2024г в колледже был проведен День здоровья. Это мероприятие стало уже традиционным и очень ожидаемым среди обучающихся. Студенты разделились на команды и приняли участие в различных спортивных соревнованиях. Самое главное - все получили заряд бодрости и хорошего настроения на долгое время

Студенты колледжа приняли участие в марафоне "Неделя добрых дел". В рамках этого мероприятия они совместными усилиями убрали снег с территории учебного заведения. Это прекрасный пример того, как молодежь активно включается в общественно-полезную деятельность, проявляя заботу о своем учебном окружении и стремление к содействию общему благу. Уборка снега — это не только физический труд, но и проявление ответственности и уважения к общему пространству. Участие в подобных инициативах не только улучшает внешний вид территории колледжа, но и способствует формированию чувства коллективной ответственности и взаимопомощи среди студентов. Эта маленькая, но важная часть "Недели добрых дел" стала заметным вкладом в создание поддерживающей и дружной атмосферы в учебном заведении. Такие инициативы не только способствуют улучшению учебного процесса, но и формируют у студентов ценностные ориентиры в духе взаимопомощи, толерантности и заботы о других

21 марта Дворец молодежи организовал встречу профильных специалистов с обучающимися колледжа. В рамках организации и проведения акции «Здоровье, ценности, успех» и профилактики туберкулеза. Главная цель мероприятия – пропаганда здорового образа жизни среди молодежи. Перед участниками встречи выступили врач-фтизиатр детского кабинета Елена Георгиевна Наянзина и врач-фтизиатр участковый Раушанья Фаритовна Сабитова. Обучающиеся внимательно и с большим интересом воспринимали актуальную, подробную и полезную информацию.

3 апреля 2024 года в колледже прошла военно-патриотическая игра «Зарница», посвящённая Всемирному дню Здоровья, в которой приняли участие группы 1 ОДЛ 23, 7 ЭМ 22, 9 МЦ 22 и сборная команда колледжа. «Зарницу» организовали и провели преподаватели Садурская Н.Н., Мухаметдинова Т.Л. и активисты молодёжного клуба «Будь здоров» Начало было традиционным: общее построение, сдача рапорта. После получения маршрутных листов обучающиеся отправились выполнять задания. Командам предстояло показать свои знания и умения на 11 различных станциях игры-строевая и спортивная подготовка, переноска раненого, оказание первой помощи, разборка-сборка автомата, викторины и т.д. На каждом этапе команды зарабатывали баллы. Игра проходила очень дружно и организованно. Места распределились следующим образом: 1 место - сборная команда колледжа, 2 место - 7 ЭМ 22 и 9 МЦ 22, 3 место - 1 ОДЛ 23.

3 апреля 2024 года в общежитии колледжа состоялся «Кулинарный поединок». Мероприятие объединило студентов по специальности Поварское и кондитерское дело и Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям). Занятия показало обучающимся, как приготовить здоровую и правильную выпечку за короткий промежуток времени и из доступных продуктов.

5 апреля 2024 года состоялась встреча обучающихся колледжа по специальности Поварское кондитерское дело групп ЗПКД21, 5ПКД 22, 6ПКД23, 8ЭМ23 с информационной группой ГОЧС городского округа город Октябрьский заместителем начальника МКУ "Управления по ГОЧС городского округа город Октябрьский РБ" Алчиновым Б.И.; ведущим специалистом по противопожарной профилактике Муллагалеевым И.А.; специалистом по противопожарной профилактике Тухватшиным Р.М.; инструктором противопожарной профилактики ГК РБ по ЧС Шакировым И.Ф.

6 апреля 2024 года в сквере «Сказка» прошла Всероссийская акция «10 000 шагов», в которой приняли участие обучающиеся ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж. Ведущие спортсмены Зотова Полина и Гамзова Елизавета, которые обучаются на 2 курсе по профессии «Контролёр банка» провели разминку. Все участники акции получили заряд бодрости, позитива и хорошего настроения.

12 апреля 2024 года в центре национальных культур состоялась ярмарка вакансий для колледжей города. Обучающимся были представлены вакансии крупнейших предприятий города: ООО «ЗПИ «Альтернатива», НПФ «Пакер»; АО Уфанет, ООО "Октябрьское УБР» ООО «Башкирэнерго», Росгвардия, ООО «ПК Мегафлекс», ООО «СНЭМА-СЕРВИС» и другие.

12 апреля 2024 года представители колледжа приняли участие во Всероссийской ярмарке трудоустройства «Работа России. Время возможностей», которая проходила в г. Октябрьский, с. Бакалы и РТ г.Бавлы, выпускники школ познакомились с профессиями и специальностями колледжей. В течение этого мероприятия представители колледжа делились своими знаниями, опытом и интересами с будущими абитуриентами, помогая им лучше понять различные аспекты выбора профессии и карьерного пути.

18 апреля 2024 года студенты нашего колледжа вновь проявили свою ответственность и заботу об окружающей среде, присоединившись к акции «СПАСИ ДЕРЕВО» по сбору макулатуры. Эта инициатива не только способствует экологической защите нашей планеты, но и говорит о готовности студентов принимать активное участие в социально значимых мероприятиях. Участие в акции по сбору макулатуры стало для наших студентов возможностью не только помочь природе, но и привлечь внимание общественности к проблеме экологии и утилизации отходов. Мы гордимся нашими студентами, которые демонстрируют активное гражданское позицию и стремление к созданию здоровой и устойчивой среды для будущих поколений.

20 апреля 2024 года в Октябрьском многопрофильном профессиональном колледже прошёл день открытых дверей. Обучающиеся и преподаватели колледжа встречали обучающихся школ города. В колледже были проведены: мастер-классы, экскурсии по колледжу, консультации по профессиям и специальностям.

23 апреля 2024 года в рамках реализации всероссийской программы «Пушкинская карта», сотрудники Городского дома культуры провели игру «Угадай мелодию» в общежитии Октябрьского многопрофильного профессионального колледжа.

26 апреля 2024 года в преддверии Дня Победы обучающиеся колледжа приняли участие в Диктанте Победы, который проходил во Дворце Молодежи.

7 мая 2024 года обучающиеся Октябрьского многопрофильного профессионального колледжа присоединились к Всероссийской акции «Письмо солдату», которая проводилась совместно с участниками Движения Первых. Обучающиеся, совместно с советником директора по воспитанию написали трогательные письма со словами поддержки и благодарности военнослужащим, которые сейчас находятся вдали от дома. В каждом письме - частичка тепла, искренние пожелания здоровья, мужества и скорейшего возвращения домой.

9 мая 2024 года преподаватели и обучающиеся специальности «Поварское и Кондитерское дело» приняли участие в акции «Помним! Гордимся! Не подведём!». В рамках акции ребята группы 6 ПКД 23, с классным руководителем Ямаевой Г. Ф. и преподавателем Ахметзяновой З. Ф. испекли и раздали жителям города пряники собственного производства, украшенные символикой Дня Победы - звездами и поздравительными надписями. Вкусные подарки стали символом нашей благодарности ветеранам и напоминанием о важности сохранения памяти о подвиге народа.

22 мая 2024 года в рамках исполнения Плана основных мероприятий за 2024 год и в целях наведения и поддержания санитарного порядка на берегах водоемов, развития общественной активности и бережного отношения граждан к природе Главное управление МЧС России по Республике Башкортостан организовали ежегодную Всероссийскую акцию «Чистый Берег» по очистке берегов водных объектов в местах массового отдыха населения от мусора. На территории городского округа город Октябрьский данную акцию провел МБУ «Дворец молодежи». В акции «Чистый берег» приняли участие обучающиеся групп 9 МЦ 22, 9 П 22 и 8 ЭМ 23.

Педагогическому коллективу продолжить формирование отрицательного отношения к жестокости и насилию, проведение профилактики буллинга и агрессии, создавая психологически комфортную образовательную среду, уделять внимание таким формам работы с обучающимися, как беседа, диалог, дискуссия, дебаты;

- организовать взаимодействие с родителями обучающихся в рамках профилактики авторитарного воспитания, жестокого обращения и семейного насилия как одного из факторов формирования агрессии у подростков;

- избегать публичной критики подростков (внешность, способности, увлечения)

Приложение 1

Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы (далее План) разрабатывается в свободной форме с указанием: содержания, форм и видов воспитательной деятельности (по модулям); участников; сроков (в том числе сроков подготовки); ответственных лиц. План обновляется ежегодно к началу очередного учебного года. При разработке Плана учитываются:

- *Перечень рекомендуемых воспитательных событий Министерства просвещения Российской Федерации (Примерный календарный план воспитательной работы на текущий учебный год), утвержденный Министерством просвещения Российской Федерации;*

- Методические рекомендации исполнительных органов власти в сфере образования субъектов Российской Федерации, муниципальных образований;
- Индивидуальные планы преподавателей, кураторов (наставников), советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями (при его наличии);
- Планы органов самоуправления, студенческого совета;
- Планы взаимодействия с социальными партнёрами согласно договорам, соглашениям с ними;
- Рабочие программы дисциплин, факультативов;
- Планы работы психологической службы или психолога, социальных педагогов и другая документация, которая должна соответствовать содержанию плана.

Планирование воспитательной деятельности в учебных группах может осуществляться по индивидуальным планам кураторов; по индивидуальным планам преподавателей с учётом рабочих программ по общеобразовательным и профессиональным дисциплинам, курсам, модулям.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ на 2024 — 2025 учебный год				
	Модуль	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1	Организационные собрания для обучающихся нового набора и их родителей	1 курс	30 - 31 августа	Директор, заместители директора
2	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном»	1 курс	Все даты календарного плана воспитательной работы	Куратор группы
3	Внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, специальности.	1 курс	В течение учебного года	заместители директора, преподаватели
4	Включение в воспитательные взаимодействия методов и технологий, связанных с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов	1 курс	В течение учебного года	Заместители директора, преподаватели, кураторы учебных групп

	выбранной специальности.			
5	День Российской науки. Студенческая научно-практическая конференция	1 курс	февраль	преподаватели, кураторы учебных групп
6	Декада профессионального мастерства	1 – 3 курс	март	преподаватели, кураторы учебных групп
7	Экскурсии на предприятия	1 курс	В течение учебного года	кураторы учебных групп
2. Кураторство				
1	Месячник профилактики «Всеобуч – семья» по выявлению подростков, не приступивших к обучению или склонных к пропускам занятий	1 курс	сентябрь	кураторы учебных групп
2	Составление (обновление) социальных паспортов групп. Выявление групп риска и обучающихся нуждающихся в социальной защите	1-4 курс	Сентябрь	кураторы учебных групп социальный педагог
3	«Береги себя» - проведение инструктажа по ТБ, правилам поведения в ЧС, поведения в природной среде и быту. Эвакуация.	1-4 курс	Сентябрь	Инженер по ТБ, руководитель ОБ, кураторы учебных групп
4	«Кто я? Социальный портрет обучающегося и его окружения» - классный час, посвященный вопросам адаптации обучающихся, выборы актива группы.	1-2 курс	сентябрь	кураторы учебных групп педагог - психолог
5	«Служу России! Кто если не мы?» Дискуссия с приглашением представителей военкомата о том, как подготовиться к службе в армии.	1-2 курс	Ноябрь	кураторы учебных групп педагог - психолог
6	«Компромисс — показатель слабости или признак зрелости личности?» - классный час в форме дискуссии	1-2 курс	январь	кураторы учебных групп, педагог - психолог

3. Наставничество				
1	День наставника профессии/специальности «Мастерская наставника»	1-3 курс	февраль	Преподаватели спец.дисциплин, приглашенные специалисты
2	Беседа «Особенности подготовки к прохождению производственной практики. Советы психолога»	1- 4 курс	В течение года	Руководители по практике
3	Проведение конкурсов профессионального мастерства по всем профессиям и специальностям	1- 4 курс	В течение года	Преподаватели спец.дисциплин, приглашенные специалисты
4. Основные воспитательные мероприятия в ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж				
1	День Знаний	1- 4 курс	02.09.2024г	Директор, заместители директора, кураторы групп, педагог доп.образования, актив студ.совета
2	«День солидарности в борьбе с терроризмом»	1-4 курс	03.09.2024г	заместитель директора, кураторы групп, педагог доп.образования
3	Организация занятий о противодействии распространения заведомо ложных сообщений об акте терроризма	1-4 курс	сентябрь	Заместитель директора, руководитель ОБЖ, кураторы групп
4	Уроки безопасности - «Мечтают взрослые и дети о безопасности движения на планете»	1 курс	сентябрь	Заместитель директора, руководитель ОБЖ, кураторы групп
5	Проведение классных часов в учебных группах в рамках «Всероссийского дня трезвости»	1-4 курс	11 сентября	Заместитель директора, социальный педагог, воспитатели

				общежития
6	Спортивный праздник «День первокурсника»	1 курс	сентябрь	Руководитель физ.воспитания, куратор группы
7	Социально-психологическая диагностика первокурсников.	1 курс	сентябрь	Педагог психолог, социальный педагог
8	День тестировщика в России	1 курс	9 сентября	куратор группы
	Международный день памяти жертв фашизма;	1 курс	10 сентября	куратор группы
9	День программиста в России	1 курс	13 сентября	кураторы групп
	День зарождения российской государственности (приурочен к открытию памятника «Тысячелетие России» в Великом Новгороде императором Александром II 21 сентября 1862г.)	1 курс	21 сентября	куратор группы
10	День интернета в России	1 курс	30 сентября	кураторы групп
11	Международный день пожилых людей; Международный день музыки	1 курс	1 октября	куратор группы
12	День защиты животных	1 курс	4 октября	куратор группы
13	День Учителя	1 курс	5 октября	куратор группы
14	День отца	1 курс	20 октября	куратор группы
15	День народного единства	1 курс	4 ноября	куратор группы
16	День начала Нюрнбергского процесса	1 курс	20 ноября	куратор группы
17	День матери в России	1 курс	24 ноября	куратор группы
18	Всемирный день информации	1 курс	26 ноября	куратор группы
19	Международный день защиты информации	1 курс	30 ноября	кураторы групп
20	День неизвестного солдата; Международный день инвалидов	1 курс	3 декабря	куратор группы
21	День информатики в России	1 курс	4 декабря	куратор группы

22	День прав человека	1 курс	10 декабря	куратор группы
23	День Конституции Российской Федерации	1 курс	12 декабря	куратор группы
24	Новый год	1 курс	1 января	куратор группы
25	Рождество Христово	1 курс	7 января	куратор группы
26	День российского студенчества	1 курс	25 января	куратор группы
27	Международный день без интернета	1 курс	26 января	куратор группы
28	День освобождения Ленинграда от фашистской блокады	1 курс	27 января	куратор группы
29	Международный день защиты персональных данных	1 курс	28 января	куратор группы
30	День воинской славы	1 курс	2 февраля	куратор группы
31	День книгодарения	1 курс	14 февраля	кураторы групп
32	Всемирный день управления информацией	1 курс	16 февраля	кураторы групп
33	День защитника Отечества	1 курс	23 февраля	куратор группы
34	Международный женский день	1 курс	8 марта	куратор группы
35	День воссоединения Крыма с Россией	1 курс	18 марта	куратор группы
36	Час Земли	1 курс	25 марта	куратор группы
37	Всемирный день здоровья	1 курс	7 апреля	куратор группы
38	День космонавтики	1 курс	12 апреля	куратор группы
39	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны	1 курс	19 апреля	куратор группы
40	Праздник Весны и Труда	1 курс	1 мая	куратор группы
41	День Победы	1 курс	9 мая	куратор группы
42	День детских общественных организаций России	1 курс	19 мая	куратор группы
43	Международный день защиты детей	1 курс	1 июня	куратор группы

44	День эколога	1 курс	5 июня	куратор группы
45	День России	1 курс	12 июня	куратор группы
46	День семьи, любви и верности	1 курс	8 июля	куратор группы
47	День воинской славы России	1 курс	22 августа	кураторы групп
5. Организация предметно-пространственной среды				
1	Акция «О чем молчишь?» направленная на профилактику насилия, жестокого обращения с подростками, информирование обучающихся о телефонах доверия	1 курс	Октябрь	кураторы групп
2	«Сдаем, а не сдаемся. Моя первая сессия» - занятие с элементами тренинга	1 курс	Декабрь	Педагог психолог, социальный педагог, кураторы учебных групп
3	«Язык моих предков угаснуть не должен»-мероприятие, посвященное Дню башкирского языка	1-2 курс	Декабрь	кураторы групп, социальный педагог
4	Круглый стол: «Культура поведения и общения подростков в социальных сетях. Игровая зависимость. Риски и последствия»	1-2 курс	Январь	кураторы групп, социальный педагог
5	Акция «Мы против СПИДА!» - по профилактике распространения ВИЧ/СПИД	1-2 курс	март	кураторы групп
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1	Родительские собрания №1 в учебных группах Ознакомление родителей с действующими локальными актами; особенностями УВП; маршрутными листами; факторами адаптации; условиями предоставления льгот, питания,	1-4 курс	Сентябрь	кураторы групп

	<p>дополнительных услуг. Составление (обновление) соц. паспорта группы. Успеваемость и посещаемость. Ответственность родителя за воспитание детей. Информирование о службах психологической помощи и организации досуга обучающихся.</p>			
2	<p>«Семейное воспитание с учетом возрастных особенностей юношеского периода. Рекомендации по общению с подростком в кризисных ситуациях. Как уберечь подростка от суицида»</p>	1 курс	Октябрь	Педагог психолог, социальный педагог, кураторы учебных групп
3	<p>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, колумбайна и т.п. Формирование навыков безопасного использования социальных сетей. Профилактика зависимостей от интернета и игр.</p>	1-4 курс	Декабрь	Педагог психолог, социальный педагог, кураторы учебных групп, приглашенные специалисты
4	<p>«Азбука семейного счастья» - Круглый стол по профилактике конфликтных ситуаций в семье (с приглашением священнослужителей)</p>	Обучающиеся на ВКУ	январь	Педагог психолог, социальный педагог, кураторы учебных групп, приглашенные специалисты
5	<p>Круглый стол «Почему наши дети совершают правонарушения?» Знаки беды, или чем опасны экстремистские увлечения молодежи»</p>	1- 3 курс	февраль	Педагог психолог, социальный педагог, кураторы учебных групп,

				приглашенные специалисты
6	Родительское собрание №3 1. Семья, как институт предупреждения экстремизма и терроризма. Проблемы вовлечения молодежи. 2. Основы ЗОЖ. Роль семьи в формировании ЗОЖ. Профилактика алкоголизма и наркомании. Экологическое просвещение.	1- 4 курс	март	Педагог психолог, социальный педагог, кураторы учебных групп, приглашенные специалисты
7	Круглый стол « Почему наши дети совершают правонарушения? Знаки беды, или чем опасны экстремистские увлечения молодежи»	1- 4 курс	апрель	Педагог психолог, социальный педагог, кураторы учебных групп, приглашенные специалисты
7. Самоуправление				
1	«Учитель, перед именем твоим!» - торжественное поздравление преподавателей с Днем учителя и ветеранов колледжа с днём пожилых людей.	1- 3 курс	Октябрь	Актив студенческого совета
2	Профилактические рейды в общежитие колледжа	1 - 2 курс	В течение года	Актив студенческого совета
3	Акция «Коррупция –STOP» - направленная на пропаганду норм уголовной ответственности за коррупционную деятельность. Размещение информации на сайте и стендах колледжа.	1 - 2 курс	Декабрь	Актив студенческого совета
4	Конкурс «Новогодний кабинет» на лучшее новогоднее оформление учебной аудитории			Актив студенческого совета
5	«Новогодний переполох» - литературно-музыкальное мероприятие в общежитии	1 - 2 курс	Декабрь	Актив студенческого совета
6	Конкурс: «Смак» (особенности	1-3 курс	февраль	Актив

	студенческой кухни в общежитии)			студенческого совета
7	Деловая игра «След этанола» - о негативном влиянии алкоголя на организм человека	1-3 курс	апрель	Актив студенческого совета
8. Профилактика и безопасность				
1	Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» в номинациях: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»	1-3 курс	В течение года	Педагог психолог, социальный педагог, кураторы учебных групп, актив студенческого совета
2	Акция «Россия против наркотиков» - профилактика употребления обучающимися ПАВ. Размещение информации о профилактике на сайте, стендах колледжа и общежития информации, проведение интерактивных бесед	1- 4 курс	Сентябрь	Педагог психолог, социальный педагог, кураторы учебных групп
3	«Смысл жизни! Выбираем вместе! ЗОЖ-как основа жизненного успеха» - беседа по профилактике аутоагрессивного поведения обучающихся с приглашением педагога-психолога.	1 курс	Сентябрь	Социальный педагог, кураторы учебных групп
4	«Как не совершить преступление и не стать его жертвой» - беседа в общежитии колледжа об административной, уголовной и дисциплинарной ответственность (с приглашением инспектора полиции)	1-3 курс	В течение года	Воспитатели общежития
5	«Сила России – в единстве народов. Патриотизм против национализма» -классные часы, посвященные профилактике межнациональных конфликтов, воспитанию уважения к человеку	1-3 курс	Октябрь	Педагог психолог, социальный педагог, кураторы учебных групп,

	другой веры. (с приглашением представителей различных конфессий)			актив студенческого совета
6	«От безответственности до преступления один шаг. Преступления против личности, собственности и государственной власти» - интерактивные беседы с приглашением специалистов	1-3 курс	Октябрь	Педагог психолог, социальный педагог, кураторы учебных групп
7	«На что потратишь жизнь. Выход есть всегда, или как не совершить непоправимое» - классные часы по профилактике аутоагрессивного поведения.	1 курс	Ноябрь	Педагог психолог кураторы учебных групп
8	Лекция – беседа «Знать, чтобы жить» с приглашением фельдшера наркологического отделения на тему: «ЗОЖ – как основа физического и психического здоровья человека».	1-3 курс	Декабрь	Педагог психолог, социальный педагог, фельдшер, кураторы учебных групп
9	«Мир марионеток» - классный час о неформальных, антиобщественных движениях, как не попасть в сети вербовщиков	1-3 курс	январь	Педагог психолог, социальный педагог, кураторы учебных групп
10	«Право на веру. Терроризм-религия демонов» - беседа с приглашением священнослужителей, участников и ветеранов СВО	1-3 курс	март	Педагог психолог, социальный педагог, кураторы учебных групп
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1	Профориентационное мероприятие «День открытых дверей» - мастер-классы, экскурсии по колледжу	1-3 курс	март	Преподаватели, актив студенческого совета
2	Беседа: «Право на труд. Особенности трудоустройства несовершеннолетних, риски и	1-3 курс	Апрель	Педагог психолог, кураторы учебных групп,

	последствия»			приглашенные специалисты
3	Экскурсии на предприятия	1-3 курс	В течение года	кураторы учебных групп
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1	Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи»	1-3 курс	Октябрь	Преподаватели, актив студенческого совета
2	Подготовка и проведение конференции «Молодёжь и наука, шаг в будущее»	1-3 курс	февраль	Преподаватели, актив студенческого совета

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

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;

Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;

Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.рф/>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

**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 (направленных на демонстрацию конкретных освоенных результатов по ФГОС)
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,</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,</p>

<p>материалов для приготовления 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 рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	<p>разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; 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; 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; 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>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением 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>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</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>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 рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с</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>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной 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 холодных блюд, кулинарных изделий</p>

<p>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 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</p>	<p>и закусок</p> <p>Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, 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</p>
---	---

<p>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 эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p> <p>ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства</p> <p>ЛР 14. Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации</p> <p>ЛР 15. Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики</p> <p>ЛР 16. Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства</p> <p>ЛР 17. Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности</p> <p>ЛР18. Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью</p> <p>ЛР19. Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу</p> <p>ЛР20. Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии</p> <p>ЛР21. Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства</p> <p>ЛР 22. Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию</p> <p>ЛР23. Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости</p> <p>ЛР 24. Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа</p>	<p>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>
--	---

--	--

<p>Защита дипломной работы</p> <p>ОК1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</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>ЛР7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p> <p>ЛР 9Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий</p>	
---	--

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

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.

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;

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

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 признается 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, методику 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 (резолюции-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 данном учебном году 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.

Приложение 1

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

Приложение 2

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 _____

