Директор Еленкин Георгий Валентинович
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
2026.10.21 15:36:47+05'00'

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ГБПОУ ОКТЯБРЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Согласовано
Директор ООО
«КП Октябрьский»
_____ Т.Ю. Абрамова
«31» 08 2026 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В. Еленкин
« 31 » 08 2026г.

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	*специалист по поварскому и кондитерскому делу*
Нормативный срок обучения	*3 года 10 месяцев*
Форма обучения	*очная*

2026 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании Совета родителей
протокол № 1 от «31» 08 2026 г
Председатель _____ А.В. Харитонова

Рассмотрено и одобрено
на заседании Студсовета
протокол № 1 от «31» 08 2026 г
Председатель _____ В.В. Федорова

Основная профессиональная образовательная программа – программа 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 43.02.15Поварское и кондитерское дело, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. №1565.

Организация – разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Рассмотрена на заседании Педагогического совета

протокол № 1 от «31» августа 2026 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.

ОПОП 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.

ОПОП 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 Минпросвещения Российской Федерации от 22.05.2026 №351 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 №800»;
- приказ Минобрнауки Российской Федерации, Минпросвещения Российской Федерации от 05.08.2020г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»,
- рекомендации Минпросвещения России от 01.03.2023г.№05-592 «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;
- письмо Минпросвещения РФ от 20.07.2020 №05-772 «Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования»;
- Распоряжение Министерства Просвещения Российской Федерации № Р-98 от 30.04.2021 года «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;
- Устав ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж;
- локальные акты ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;
ОВД – основной вид деятельности;
ОК – общие компетенции;

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

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

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

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

Форма обучения: очная.

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

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

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

Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации

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

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
Организация и ведение 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 результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		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
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**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
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	**Умения:** описывать значимость своей *профессии (специальности);* применять стандарты антикоррупционного поведения

	поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных российских духовно-нравственных ценностей; значимость 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	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**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)*
		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
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, иностранных языках, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений

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
ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**ПК 1.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материаловдля приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт:** выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственногоинвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии сзаказом, планом работы; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения полуфабрикатов
		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 дляпроизводства 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 нарабочем 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 ь 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 размещенияоборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья,материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техникибезопасности 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 приготовленияполуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности дляприготовления 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 хранениячистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранениясырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода заними и их назначение

	ПК 1.2. Организовывать обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	**Практический опыт:** выполнять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентамибезопасности; осуществлять контроль качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечивать ресурсосбережение
		Умения: выполнять и контролировать соответствие технологическимтребованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов иматериалов 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 блюдиз 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
	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.	**Практический опыт:** выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку кпрезентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюдиз рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов напроизводстве; 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 принциповвзаимозаменяемости, региональными особенностями вприготовлении 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;

		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; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбноговодного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		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 формобслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнениятехнологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячихблюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	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	**Практический опыт:** выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку кпрезентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческоеоформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюдиз мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов напроизводстве; 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 мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих 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;

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

	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	**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
		Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептургорячих 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, закусокс 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 представлениярезультатов разработки новой рецептуры
		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 сдополнительными 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, составлениятехнологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок
ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструментами и	**Практический опыт:** выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственногоинвентаря, 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 безопасностиупаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями 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;

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	регламентами.	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 нарабочем 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
		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 хранениячистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы храненияcырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнять приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различныхкатегорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		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 ибезопасность 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 холодныхсоусов, 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 принциповвзаимозаменяемости, региональными особенностями вприготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложногоассортимента 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;

		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; 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: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок сприлавка/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
		Знания: знать процессы приготовления, непродолжительного хранениях холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству,примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемостиосновных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов,заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленногопроизводства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнениятехнологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложныххолодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправоксложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложногоассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправоксложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодныхсоусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнять приготовление, творческое оформление и подготовкук презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформ обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорийпотребителей, 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 салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применятьразличные 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 принциповвзаимозаменяемости, региональными особенностями вприготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

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

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	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 принциповвзаимозаменяемости, региональными особенностями вприготовлении 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 иностранномязыке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорийпотребителей, 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 выполнениятехнологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе,холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе,холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусоксложного 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
	ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое	**Практический опыт:** выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку кпрезентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Умения:** выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов напроизводстве; 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 рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных 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 принциповвзаимозаменяемости, региональными особенностями вприготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; 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; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных 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 холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; 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; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранномязыке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: знать процессы 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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнениятехнологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

		техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы,нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водногосырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы,нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодныхблюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	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	**Практический опыт:** выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодныхблюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложногоассортимента 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 снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применятьразличные 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 принциповвзаимозаменяемости, региональными особенностями вприготовлении 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 иисправлять исправимые дефекты, отбраковыватьнедоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельныеполуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организациихранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование,оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы,дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностейразличных 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, домашнейптицы, 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
		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;

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

		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
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.	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	**Практический опыт:** выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственногоинвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасностиупаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход 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 и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение наработем 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
		Знания: знать процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 хранениячистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранениясырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря
	ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов	**Практический опыт:** выполнять приготовление, творческое оформление и подготовкук презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: 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; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложногоассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применятьразличные методы приготовления в соответствии с заказом,способом обслуживания; 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 вприготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; 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; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковыватьнедоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельныеполуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм испособов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию сучетом 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 холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранномязыке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: 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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков дляароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологическогооборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видовпищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов

		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
	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	**Практический опыт:** приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформ обслуживания
		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 снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применятьразличные 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 принциповвзаимозаменяемости, региональными особенностями вприготовлении 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 горячиедесерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковыватьнедоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельныеполуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм испособов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию сучетом 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 иностранномязыке, оказывать им помощь в выборе.
		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 продуктовпищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;

		варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков дляароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологическогооборудования 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 сложногоассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	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	**Практический опыт:** выполнять приготовление, творческое оформление и подготовкук презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **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 снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовленияхолодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применятьразличные 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 принциповвзаимозаменяемости, региональными особенностями вприготовлении 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, отбраковыватьнедоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельныеполуфабрикаты 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 сучетом 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 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
		Знания: знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорийпотребителей, 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 другимиингредиентами 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 дляароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологическогооборудования 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 напитковсложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	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	**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
		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 напроизводстве; 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 принциповвзаимозаменяемости, региональными особенностями вприготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;

		обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлятьисправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки охлаждать и замораживать, размораживать отдельны 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 иностранномязыке, оказывать им помощь в выборе блюд
		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, готовыхгорячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другимиингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленногопроизводства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков дляароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнениятехнологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячихнапитков 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 сложногоассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с	**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 результатовпроработки
		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 учетомспособа последующей термической

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированнойрецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: знать процессы разработки, адаптации и презентации рецептурхолодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационныеметоды, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковоеохлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов,выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составлениятехнологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов,напитков
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	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт:** выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственногоинвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствиис инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно- гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаряконтролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов,стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		Знания: знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствиис инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности ипроизводственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК.5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**Практический опыт:** выполнять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		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; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм иправил; распознавать недоброкачественные продукты; 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; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; 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 отделочных полуфабрикатов 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 режимпроцессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выходаотделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		Знания:

		знать процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочныхполуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовленияотделочных 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
	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.	**Практический опыт:** приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		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 иправил; 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 снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применятьразличные 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 хлебобулочныхизделий 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

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

		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
		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
	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	**Практический опыт:** выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку кпрезентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различныхкатегорий 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 исправил; 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

	обслуживания	нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применятьразличные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку,складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов,полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделийсложного 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 передотпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложногоассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске сраздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания: знать процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорийпотребителей, 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 эксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучныхкондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормызакладки 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 упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку,	**Практический опыт:** выполнять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей

	адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатовпроработки
		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 хлебобулочныхмучных 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 адаптированнойрецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления
		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 инновационныеметоды, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационныеспособы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы егоприменения; 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, составлениятехнологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости
ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала:	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнять разработки 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 икондитерских изделий, напитков
		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 формобслуживания; 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 икондитерской 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;

		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 способыоптимизации меню
		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 вобласти ассортиментной политики; классификация организаций питания;стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в томчисле на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанноеменю; 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 инапитков; 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 иондитерской 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 различныхкатегорий потребителей услуг питания
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	**Практический опыт:** выполнять текущее планирование деятельности подчиненногоперсонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала
		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 организациипитания; 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;
		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 членамибригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира напроизводстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиковработы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которойвходит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личнойответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методыосуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе,эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников

		системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих икомпенсационных выплат
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	**Практический опыт:** Выполнять организацию ресурсного обеспечения деятельности подчиненногоперсонала; контроль хранения запасов, обеспечения сохранности запасов;проведение инвентаризации запасов
		Умения: выполнять и контролировать ресурсное обеспечениедеятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсногообеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных идругих ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственнойпрограммы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседствосырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов;составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания: знать требования к условиям, срокам хранения и правиласкладирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений,холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; 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 захранение 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
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Практический опыт:** организации и контроля текущей деятельности подчиненногоперсонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
		Умения: выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартоворганизации питания, отрасли; определять критерии качество 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 икондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала
		Знания: знать формы и методы организации и контроля текущейдеятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различныхкатегорий потребителей, видов и фрпм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональныестандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, техникебезопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011классификацию организаций питания;

		структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных формобслуживания; 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, обеспечивающиебезопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессыприготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	**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
		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 всоответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
		Знания: знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников)поварского и ко; 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 профессиональномразвитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценкирезультатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала;методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематическихинструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в областидополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услугпитания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочемместе и оценки результатов обучения

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 личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в сервисном обслуживании личностного роста как профессионала	ЛР13
Способный ставить перед собой цели для решения возникающих	ЛР14

профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий;	
Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии	ЛР15
Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии ее поиска, для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем	ЛР 16
Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации[1] (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 процесса[2] (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.

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		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация		Каникулы	Всего (по курсам)
	недели	часы		по профилю профессии НПО или специальности СПО	преддипломная *(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
IY курс	20 (14+ 6)	710 (492+218) (в т.ч. сам 22)		11 н(396час)	4	1,3 (44 час)	4	2	2	44
Всего	120	4320 (в т.ч. сам 76)		30 н (1080 час)	4	5 (180 час)	4	2	35	200

План учебного процесса (группы 9 ПКД 26 срок обучения 01.09.2026-30.06.2030гг)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки	Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)																	
						самостоятельная раб	Во взаимодействии с преподавателем			практики	промежуточная аттестация		1 курс			2 курс			3 курс					
							в т.ч по УД и МДК																
		зач	Диф зач	экз			всего	в т.ч. лаб и практ занятий	курсовые проекты		консультац	экзамены	1 сем. 17 нед.	2 сем./ 22 нед.	Итого за 1 курс 39 нед	3 сем. 17 нед.	4 сем. 23 нед.	Итого за 2 курс 40 нед	5 сем. 17 нед.	6сем 22 Нед.	Итого за 3курс 39 нед	7 сем. 17 нед.	8сем 15 нед.	Итог за 4курс 32 нед
Общие	**Общеобразовательный цикл**	**1з/ 10дз/3 э**			**1476**	**0**	**1404**		0		**54**	**18**	**612**	**792**	**1404**									
ОДБ.01	Русский язык			2	**72**		**60**	60			9	3	30	30	**60**									
ОДБ.02	Литература				**108**		**96**				9	3	50	46	**96**									
ОДБ.03	История		2		**136**		**136**						60	76	**136**									
ОДБ.04	Обществознание		2		**72**		**72**						36	36	**72**									
ОДБ.05	География		2		**72**		**72**						24	48	**72**									
ОДП.06	Иностранный язык (английский) проф		2		**144**		**144**	144					68	76	**144**									
ОДБ.07	Математика			2	**232**		**208**				18	6	100	108	**208**									
ОДП.05	Информатика проф		2		**144**		**144**	72					56	88	**144**									
ОДБ.08	Физическая культура	1	2		**72**		**72**	70					36	36	**72**									
ОДБ.09	Основы безопасности и защиты Родины		2		**68**		**68**						34	34	**68**									
ОДБ.10	Физика		2		**108**		**108**						34	74	**108**									
ОДП.11	Химия проф			2	**112**		**88**				18	6	50	38	**88**									
ОДБ.12	Биология		2		**72**		**72**						20	52	**72**									
ОДБ.13	Родной язык		2		**32**		**32**	32					14	18	**32**									
	Индивидуальный проект				**32**		**32**							32	**32**									
ОГСЭ. 00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	1	6	0	**572** вар138	14 В8	**558** вар130	412								186	220 С 14	406	92	60	152			
ОГСЭ. 01	Основы философии		4		**46** Вар12		**46** вар12	6								28	18	**46**						
ОГСЭ. 02	История		4		**46** Вар12		**46** вар12									28	18	**46**						

ОГСЭ. 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		**168**	6	**162**	162								36	36 С6	**72**	40	50	**90**			
ОГСЭ. 04	Физическая культура	3, 4, 5	6		**164**		**164**	162								54	48	**102**	52	10	**62**			
ОГСЭ. 05	Психология общения		4		**98** Вар64		**98** вар64	34								20	78	**98**						
ОГСЭ. 06	Башкирский язык (государственный)		4		**50** Вар50	8 В 8	**42** Вар42	42								20	22 С8	**42**						
ЕН. ОО	**Математический и общий естественно-научный цикл**	**з/ 2дз/ э**			**180**	**4**	**176**	**90**								**70**	**106** С4	**176**						
ЕН.01	Химия		4		**144**	2	**142**	72								52	90 С2	**142**						
ЕН.02	Экологические основы природопользования		4		**36**	2	**34**	18								18	16 С2	**34**						
ОП.ОО	**Общепрофессиональный учебный цикл**	**з/ 10дз/ э**			**856**	**20**	**836** Вар 260	**417**								**156**	**118** С4	**274** С4	**100**	**150** С8	**250** С8	**170** С8	**142**	**312** С8
ОП. 01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		6		**140**	2	**138** вар76	69								70	2	**72**	20	46 С2	**66**			
ОП. 02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		4		**96**	2	**94**	47								34	60 С2	**94**						
ОП. 03	Техническое оснащение организаций питания		7		**148**	2	**146** вар 92	73								26	14	**40**	36	22	**58**	48 С2		48 С2
ОП. 04	Организация обслуживания		8		**70**	2	**68**	34											20	24 С2	**44**		24	**24**
ОП. 05	Экономика, менеджмент, маркетинг		8		**96**	2	**94**	47														62 С2	32	**94**
ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности		6		**44**	2	**42** вар 12	21												42 С2	**42**			
ОП. 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		8		**96**	2	**94**	47														44 С2	50	**94**
ОП.08	Охрана труда		6		**42**	2	**40** вар28	20											24	16 С2	**40**			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4		**70**	2	**68**	33								26	42 С2	**68**						
ОП.10	Калькуляция и учет		8		**54** Вар54	2 Вар2	**52** Вар52	26														16 С2	36	**52**
ПМ.ОО	**Профессиональный**	**з/ 14дз/ 7э**			**2496**	**38**	**1270**	**635**	**36**	**1080**	**66**	**42**				**200**	**374**	**574**	**400**	**604**	**1004**	**408**	**364**	**772**

	цикл					*Вар 896*																	
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**			**к 5**	**272**	**6**	**108** вар56	**54**		**144**	**8**	**6**							**152**		**252**			
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления кулинарных полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции		5		**40**		**40** Вар10	20											40 С2		**40**			
МДК. 01.02	Процессы приготовления кулинарных полуфабрикатов, подготовка к реализации				74	6	**68** вар 46	34											68 С 6		**68**			
ПП.01	Производственная практика		5		**144**					**144**									144		**144**			
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**			**к 6**	**496**	**6**	**258** вар 164	**129**	**36**	**216**	**10**	**6**							**148**	**326** С6	**474**			
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		6		68		**68** вар 46	34											68		68			
МДК. 02.02	Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				196	6	**190** вар 118	95	36										80	110 С6	194			
ПП.02	Производственная практика		**6**		**216**					216										216	216			
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и**			к 6	**300**	**6**	**134** вар 82	**67**		**144**	**10**	**6**								**278** С6	**278**			

	подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																							
МДК. 03.01	Организация процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		6		**46**		**46** *вар 16*	23											46		46			
МДК. 03.02	Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				**100**	6	**88** *вар 66*	44												88 С6	**88**			
ПП.03	Производственная практика		6		**144**					144										144	**144**			
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**			к 7	**262**	**6**	**134** ***вар 82***	**67**		**108**	**8**	**6**										**242** С6		**242**
МДК. 04.01	Организация процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7		**46**		**46** ***вар 16***	23														46		**46**
МДК. 04.02	Технология приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				**94**	6	**88** ***вар 66***	44														88 С 6		**88**
ПП.04	Производственная практика		7		**108**					108												108		**108**
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,**			**к 8**	**394**	**6**	**192** ***вар 112***	**96**		**180**	**10**	**6**										**146 С6**	**226**	**372**

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

	В т.ч. экзамены				60																		
ГИА	**Государственная (итоговая) аттестация**				216																		
	Всего				**5940**					УД, МДК всего			**612**	**792**	**1404**	**612**	**666**	**1278**	**454**	**474**	**928**	**492**	**218**	**710**
Государственная (итоговая) аттестация (ГИА) - 216 час (6 недель) – Подготовка к ГИА 4 недели (144 час): демонстрационный экзамен -1 неделя (36 час) защита курсового проекта (работы) - 1 неделя (36 час)									**всего**	УД, МДК аудит			612	792	1404	612	638	1250	448	454	902	470	218	688
										самост							28	28	6	20	26	22		22
										Учеб практика														
										Производст прак							180	**180**	144	360	**504**		396	**396**
										Преддипломн пр													144	**144**
										Экзамены				3	**3**		1	**1**	1	2	**3**		3	**3**
										Диф зачеты				10	**10**		10	**10**	2	8	**10**	3	8	**11**
										зачеты			1		**1**	1		**1**	1		**1**			

Календарный учебный график

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

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

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

Пояснительная записка

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

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

Организация учебного процесса и режим занятий

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

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

Обучение по учебным циклам – 120 недель;

Производственная практика – 30 недель;

Преддипломная практика – 4 недели;

Промежуточная аттестация – 5 недель;

Государственная (итоговая) аттестация – 6 недель;

Объем каникулярного времени по курсам составляет:

на первом курсе – 11 недель;

на втором курсе- 11 недель;

на третьем курсе - 11 недель;

на четвертом курсе – 2 недели.

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

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

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

Формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные. Консультации предусмотрены из расчета: по дисциплинам общеобразовательного цикла – 54 часа, профессиональному циклу - 66 часов.

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

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

На первом курсе с юношами проводятся пятидневные учебные сборы.

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

Общеобразовательный цикл

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

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

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

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

Общеобразовательная подготовка реализуется в течение первого года обучения.

Формирование вариативной части ОПОП ППССЗ

Вариативная часть ППССЗ - 1296 час. сформирована следующим образом:

1 Увеличен объем освоения учебных дисциплин:

ОГСЭ.01 «Основы философии» на 12 час,

ОГСЭ.02 «История» на 12 час

ОГСЭ. 05 «Психология общения» на 64 час.

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

ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания» на 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), 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 в форме демонстрационного экзамена.

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 обучающиеся 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, физиологи 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;
Кофемашина с капучинатором;

Хаволи (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»
Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы).
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.1.2. Оснащение мастерских

Кухня организации питания:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Хаволи (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания**:**
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)

Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.1.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную, и производственную практику.

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

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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

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

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

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

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

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

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

Состав электронной библиотеки колледжа:
электронный каталог библиотеки,
электронные ресурсы библиотеки,
электронные ресурсы информационно-поисковых систем,
электронные ресурсы образовательных порталов сети INTERNET.

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

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

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включат 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 ОПОП 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

Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении 41.

Приложение № 40

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

2026

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 30
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся 31
3.5. Анализ воспитательного процесса 32
Приложение 1. Календарный план воспитательной работы 47

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 кразличным 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией государственном иностранном языках
ОК 11Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание

Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. 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. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах
Патриотическое воспитание
Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.
Духовно-нравственное воспитание
Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан. Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности. Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.
Эстетическое воспитание
Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение

людей, умеющий критически оценивать это влияние.

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

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

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

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

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

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

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их в еда 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 неравнодушное отношение 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 организовывают 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, памятными 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 современными 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, прохождения производственной
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 функции, 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 2025 – 2026 учебный год

В ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж с 15 сентября 2025 года по 15 октября 2025 года было проведено социально – психологическое тестирование обучающихся, направленное на раннее выявление незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ с использованием средств цифровой платформы. 544 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 2025 – 2026 учебном году создан наркопост (приказ № 145 от 29.08.2025г).

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, проходят мероприятия «Трезвость – выбор сильных!», организованные студенческим советом общежития. Основной задачей мероприятия стала пропаганда здорового образа жизни, отказ от вредных привычек. Активисты студенческого Совета организовывают акцию «Трезвые люди – светлое будущее страны» с раздачей буклетов и памяток.

В целях продолжения системной работы по профилактике деструктивного поведения обучающихся необходимо оперативно принимать дополнительные меры по нивелированию рисков вовлечения несовершеннолетних в противоправную деятельность, а также на важность требующей постоянного внимания темы предотвращения чрезвычайных происшествий в образовательных организациях.

Наиболее актуальными для усиления профилактической воспитательной работы в колледже являются следующие вопросы:

1. **Неукоснительное соблюдение требований по обеспечению безопасности образовательных организаций, в том числе при организации постоянного контроля доступа в образовательные организации.**
2. **Несоблюдение обучающимися правил внутреннего распорядка, отсутствие «прозрачной» системы информирования обучающихся, родителей (законных представителей) о требованиях к соблюдению правил внутреннего трудового распорядка, включая меры ответственности за его нарушение.**
3. **Совершение антиобщественных деяний в составе групп, в том числе происходящих на объектах транспортной инфраструктуры, торгово – развлекательных комплексах, проявления вандализма.**
4. **Высокие риски угроз безопасности, связанных с вовлечением подростков и молодежи в террористическую деятельность. Наиболее подвержены подростки, которые не осознавали степени общественной опасности деяний и находились под внешним психологическим влиянием, «поверили в свою безнаказанность».**

Воспитательная работа по профилактике радикализации организована в соответствии с Комплексным планом противодействия идеологии терроризма на период с 2024 по 2028 год, который утвердил Президент (план Президента от 30.12.2023 № Пр-2610).

Профилактика радикализации тесно связана с обязанностью колледжа обеспечить информационную безопасность обучающихся. Вовлечение студентов в деструктивные сообщества и приобщение к радикальным идеологиям происходит, в том числе и через распространение информации в подростковой среде в реале и в интернет-сообществах. Сформированные навыки информационной и цифровой культуры помогут обучающимся избежать вредного воздействия экстремистской, террористической и иных радикальных идеологий.

10 сентября 2025 года заместитель директора по воспитательной работе Кудряшова Д.А. и социальный педагог Ильясова Э.Р. приняли участие в зональном семинаре-совещании, в котором приняли участие педагогические работники Буздякского, Благоварского, Чекмагушевского, Бакалинского, Туймазинского, Шаранского районов и города Октябрьский и обсудили важность профилактики, существующие проблемы и формирование единого подхода к реализации Комплексного плана противодействия идеологии терроризма на 2024-2028 годы. Семинар стал площадкой для обмена опытом, детального разбора актуальных вопросов и выработки совместных решений для повышения эффективности работы в сфере психолого-педагогической поддержки и профилактики деструктивных явлений среди молодежи.

3 октября 2025 года классные руководители провели в закрепленных группах инструктажи с оформлением протоколов «Действия обучающихся при обнаружении подозрительных предметов», «Памятка об ответственности граждан за заведомо ложные сообщения об угрозе совершения террористических актов», «Гражданская оборона. Тревожный чемоданчик»

В октябре 2025 года классными руководителями учебных групп был проведен мониторинг страниц обучающихся на предмет выявления информации, склоняющей или иным образом побуждающей к совершению действий (деструктивному поведению), представляющих угрозу их жизни и (или) здоровью, а также жизни или здоровью других лиц. Материалы, размещенные на страницах обучающихся ВК были проверены с помощью программы «Герда Бот», запрещенные материалы и группы не выявлены.

Педагогическим работникам необходимо регулярно проходить обучение в повышении информационной и цифровой культуры, противодействию идеологии терроризма в молодежной среде. В октябре 2025 года преподаватель Р.Ф.Мансурова прошла курсы повышения квалификации «Основы профилактики деструктивного воздействия на молодежь в сети Интернет», в ноябре - зам.директора Кудряшова Д.А, преподаватели Ахметзянова З.Ф., Исаргакова И.Н. - «Противодействие правонарушениям, совершаемым с использованием информационно – коммуникативных технологий». С 5 по 7 ноября зам.директора Кудряшова Д.А, соц.педагог – Э.Р.Ильясова, преподаватели Ахметзянова З.Ф., Мансурова Р.Ф., Кучерова О.Н. приняли участие во Всероссийском научно – практическом форуме «Противодействие идеологии терроризма в образовательной сфере и молодежной среде».

В ноябре 2025 года в колледже прошел внутриколледжный конкурс творческих работ по проблемам противодействия терроризму и экстремизму среди обучающихся профессиональных образовательных организаций Республики Башкортостан «Молодежь против терроризма и экстремизма». Его главными целями стали сохранение и развитие культурных ценностей, а также духовно-патриотическое воспитание студенческой молодежи. Обучающиеся проявили креативность и глубокое понимание важности этой темы, представив яркие работы.

В целях профилактики наркомании и пропаганды здорового образа жизни, в рамках проведения межведомственной оперативно-профилактической операции «Чистое поколение – 2025» в колледже прошел конкурс буклетов на антинаркотическую тематику. В конкурсе приняли активное участие студенты из групп: 11 ОИС 24, 1 ТИК 23, 2 ЗУ 23. Работы ребят отличались креативностью, информативностью и яркостью, наглядно демонстрируя их позицию в отношении пагубного влияния наркотиков.

20 ноября 2025 года для обучающихся группы 2ДОУ24 руководитель фонда «Дари добро» Алина Быстрова провела в модельной библиотеке №2 интерактивный диалог «Погаси сигарету - зажги жизнь», тренинг с последующим обсуждением темы. Студенты активно вовлекались в беседу, высказывая свою точку зрения и формируя осознанный подход к здоровому образу жизни. https://vk.ru/wall-215824188_2257

21 ноября 2025 года прошел городской конкурс «Наркопостов», который стал важной площадкой для формирования культуры отказа от вредных привычек. Участникам было предложено создать оригинальные и яркие выступления, отражающие жизненно важные темы: осознанное отношение к своему здоровью, губительные последствия употребления наркотиков и необходимость выбора в пользу здорового образа жизни. Работы оценивались жюри по нескольким критериям: наличие документации по профилактике антинаркотической работы, креативность идеи, качество исполнения, доступность изложенной информации, и, конечно, способность привлекать внимание аудитории. Обучающиеся ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж под руководством заместителя директора по УВР Кудряшовой Д. А и педагога дополнительного образования Минлибаевой Р. К. заняли 1 место. https://vk.ru/wall-215824188_2259

Работа с обучающимися, требующими особого педагогического внимания. Минпросвещения РБ в декабре проинформировало все колледжи о необходимости проведения подготовительных мероприятий в целях поэтапного перехода к работе в ГИС «Профилактика». Также были направлены для использования в работе типовые инструкции в случае возникновения конфликтной ситуации у педагогического работника с участниками **образовательных отношений, разработанные Министерством просвещения Российской Федерации в рамках проводимой работы Совета по защите профессиональной чести и достоинства педагогических работников.** В 2025/26 учебном году особое внимание уделяется на организацию воспитательной работы с детьми в кризисном состоянии, профилактику травли, детьми из семей участников СВО, детьми сиротами.

При этом образовательные учреждения должны опираться на Концепцию развития системы психолого-педагогической помощи на период до 2030 года (Концепция Минпросвещения от 18.06.2024 № СК-13/07вн). Документ прописывает конкретные целевые группы, которым необходимо обеспечить психолого-педагогическую поддержку. Основная работа по реализации Концепции находится в зоне ответственности социально-психологической службы. Однако воспитательная работа с детьми из целевых групп лежит на классных руководителях и советнике директора по воспитанию. Они непосредственно проводят адресную воспитательную работу с обучающимися, о**существляют организацию постоянного социально – педагогического сопровождения и оказания социально – психологической помощи данной категории обучающихся, контролируют посещаемость и успеваемость.**

В 1 полугодии 2025 – 2026 учебного года в колледже проводились заседания Совета классных руководителей. Заместитель директора по воспитательной работе Кудряшова Дина Анатольевна выступила перед классными руководителями и подчеркнула важность командного подхода, активной позиции классных руководителей и тесного взаимодействия с

семьями ради благополучия и безопасного развития обучающихся, подчеркнув значимость взаимодействия администрации и классных руководителей для успешной реализации задач.

На заседаниях затрагиваются актуальные темы, требующие особого внимания:
• Противодействие мошенничеству: Особое внимание было уделено разъяснению схем мошенничества, актуальных для молодежной среды и методам защиты от них.
• участие в акции «Чистое поколение» - цели и задачи акции, направленной на формирование здорового образа жизни и профилактику вредных привычек.

• Реализация программы «Пушкинская карта» - вопросы эффективного использования Пушкинской карты для приобщения молодежи к культурным ценностям России. Активизация работы военно - спрортивного клуба «Патриоты Отчизны», молодежного спортивного клуба «Будь здоров». На заседании совета были выработаны рекомендации для классных руководителей по работе с обучащимися по данным направлениям.

5 декабря 2025 года наши студенты стали активными участниками Молодёжного образовательного форума «ДоброОкт», на котором продемонстрировали свои навыки, креативность и стремление к социальным изменениям. Проект «Благотворительная коробка» не только привлек внимание жюри, но и по праву занял почетное второе место в конкурсе – авторы Нуралиева Фатима, обучающаяся группы 5 ПКД 22 и Гарипов Дамир, обучающийся группы 12 ОИС 25. Благодарностями за активное участие в добровольческой деятельности, развитие волонтерского движения от главы администрации А.Е.Пальчинского в городском округе г.Октябрьский Республики Башкортостан были награждены Кошкина Диана, Санников Никита, Дмитриева Елизавета, Ваккер Екатерина, Аюпов Даниил, Митряшкина Снежана.

1 полугодие 2025 – 2026 учебного года было насыщено творческими мероприятиями, которые организовывали активисты «Движения Первых» и студенческого Совета: День учителя и дискотека в общежитии, городской конкурс «Молодые таланты», «Посвящение в студенты» и конечно новогоднее представление, которое организовали уже сами обучающиеся. Также наши обучающиеся посетили очень много мероприятий по «Пушкинской карте».

В год поддержки участников специальной операции в колледже организовывались различные мероприятия.

8 декабря, в колледже состоялось торжественное и очень важное событие – открытие «Парты Героя». Эта парта посвящена нашим выпускникам, настоящим героям, обучающимся колледжа, которые проявили отвагу и мужество, защищая Родину: Далжанову Рустаму и Валиуллину Эмилю. Их имена навсегда вписаны в историю нашего учебного заведения как пример доблести и верности долгу. В церемонии открытия приняли участие почетные гости: торжественно открыли Парту Героя председатель городского комитета ветеранов войны боевых действий и военной службы, полковник Галлямов Масгут Мустафович и мама Валиуллина Эмиля, Наталья Викторовна. 23 декабря 2025 года, в нашем колледже прошел мастер-класс, объединивший поколения и сердца. Обучающиеся колледжа учились плести «браслеты выживания» — тактические аксессуары, которые необходимы нашим защитникам на передовой.

Реализация рабочей программы воспитания
по гражданско – патриотическому направлению

22 января 2026г для студентов групп 10ЭМ25, 12АОП25 и 2ДОУ24 стал днём глубокого погружения в героическое прошлое нашей страны. Совместно с преподавателями — Фаттаховой Наилей Гиздиевной, Садурской Натальей Николаевной и Мухаметдиновой Талией Латыповной обучающиеся посетили библиотечно-информационный центр «Читай-

город». В преддверии Дня полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады сотрудники юношеской библиотеки №5 Габдрахманова Лиза Хаккиевна и Фаткуллина Ирина подготовили мероприятие на тему «Блокада Ленинграда».

Студенческая жизнь — это не только лекции и зачеты, но и драйв, энергия и победы! В честь Дня студента команда Октябрьского многопрофильного профессионального колледжа приняла участие в захватывающем муниципальном квесте «Октябрьский-80». Ребята прошли непростой маршрут по знаковым местам и памятникам нашего любимого города. Каждая точка — это проверка на знание истории, сплоченность и умение быстро принимать решения. По итогам всех испытаний наша команда показала блестящий результат и заняла почетное 2 место! Поддержку ребятам оказала советник директора по воспитанию Буриева Ф. З., которая вдохновляла команду на протяжении всего квеста.

Единство в многообразии: студенты индустрии красоты на пути изучения национальных традиций. 23 января в рамках недели «Технологии индустрии красоты» учебный процесс для студентов групп 2ТИК24 и 3ТИК25 вышел за пределы аудиторий. Этот день был посвящен не только профессиональным навыкам, но и важнейшей теме — культурному единству нашей страны. Студенты посетили Юношескую библиотеку, где приняли участие в тематическом мероприятии, приуроченном к Году единства народов России.

27 января — особая дата в истории нашей страны. День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады. 27 января дня советник директора по воспитанию провела тематическую викторину для студентов группы 10 ЭМ 25.

12 февраля, плац нашего колледжа наполнился звонкими голосами и четким ритмом строевого шага. Состоялся смотр-конкурс «Солдатами не рождаются, солдатами становятся» среди первокурсников. Это было не просто соревнование, а настоящая проверка на стойкость и дисциплину. Под руководством Садурской Натальи Николаевны и Мухаметдиновой Талии Латыповны студенты проделали огромную работу, чтобы показать достойный результат. Особая честь для нас — присутствие в жюри профессионалов военного дела. Оценку выступлениям давали полковник, ветеран вооружённых сил Галлямов Мазгут Мустафович и подполковник, член Союза офицеров Харисов Талгат Ханзафарович. Их экспертный взгляд и напутственные слова стали важным стимулом для каждого участника.

15 февраля — день, навсегда вписанный в историю нашей страны как символ мужества и верности воинскому долгу. К 37-й годовщине вывода советских войск из Афганистана в Юношеской библиотеке прошел Час мужества «Эхо афганской войны». Участниками важной встречи стали студенты Октябрьского многопрофильного профессионального колледжа. Группы 3 ТИК 25 и 8 ПКД 25 посетили мероприятие вместе со своими наставниками — Мухаметдиновой Т.Л. и Садурской Н.Н.

В преддверии Дня защитника Отечества студенты колледжа приняли участие в патриотической акции по написанию писем-поздравлений для участников СВО. Для бойцов такие письма — это не просто текст на бумаге, а живая связь с домом, символ того, что за их спинами — миллионы людей, которые в них верят. Обучающиеся вложили в свои поздравления искренние эмоции, поблагодарив героев за их стойкость и ежедневный подвиг. Все собранные письма будут переданы в пункты сбора гуманитарной помощи и в кратчайшие сроки отправлены на передовую, чтобы наши воины получили поздравления точно к празднику.

26 февраля 2026 года обучающиеся колледжа приняли участие в городском военизированном спортивном конкурсе «Молодо — не зелено» («Вперед, российские сыны!»), посвященном Дню защитника Отечества. Борьба была напряженной, испытания — суровыми, но командный дух и отличная подготовка принесли результат — ПОЧЕТНОЕ 3

МЕСТО! Огромная благодарность наставникам, которые подготовили команду и поддерживали ребят на каждом этапе: Садурской Н.Н. и Мухаметдиновой Т.Л.!

Крым и Россия: одна страна — одна судьба! В истории нашей страны есть даты, которые объединяют миллионы сердец. В преддверии Дня воссоединения Крыма с Россией обучающиеся группы 4 ЗУ 25 (Землеустройство) решили выразить свою гордость и сопричастность к этому великому событию. Наши будущие специалисты по землеустройству как никто другой знают цену родной земли и важность единства её территорий. Ребята организовали яркий флешмоб с государственными флагами под общим лозунгом, ставшим символом целой эпохи.

7 апреля 2026г колледж посетил военный комиссар г. Октябрьского Валерий Мусагитович Шарифуллин. Он провел беседу для юношей старших курсов, посвященную службе по контракту в Вооруженных Силах РФ. Особое внимание в ходе беседы было уделено одному из самых современных и востребованных направлений — службе в подразделениях беспилотных летательных аппаратов (БПЛА).

Валерий Мусагитович подробно рассказал студентам:
- о преимуществах и перспективах контрактной службы;
- о специфике работы операторов БПЛА и требованиях к специалистам;
- о мерах государственной поддержки, социальном пакете и денежном довольствии военнослужащих.

Сегодня управление дронами — это не только военная необходимость, но и высокотехнологичная профессия, требующая быстрой реакции, аналитического склада ума и технических знаний, которыми обладают наши студенты. Встреча прошла в формате открытого диалога: ребята смогли задать интересующие их вопросы об условиях заключения контракта и возможностях профессионального роста в рядах ВС РФ.

7 апреля 2026 года обучающиеся колледжа совершили экскурсию по трем уникальным залам Центра патриотического воспитания города Октябрьского. Это было не просто знакомство с экспонатами, а настоящее путешествие по страницам мужества нашего народа — от прошлого века до наших дней.

В рамках одного визита ребята посетили:

- Музей истории пограничных войск
Студенты познакомились с историей тех, кто первым встречает врага на рубежах Родины. Зеленые фуражки, пограничные столбы и рассказы о героизме дозорных помогли понять, что значит фраза «Граница на замке».

- Музей Специальной военной операции
Самая современная и эмоционально сильная часть экскурсии. Экспозиция о героях нашего времени, в том числе о земляках-октябрьцах. Подлинные свидетельства с передовой помогают осознать важность сегодняшних событий и ту неоценимую поддержку, которую оказывает тыл.

- Музей Военно-морского флота
Мир морской доблести и Андреевского флага. Ребята узнали о традициях ВМФ, великих флотоводцах и о том, как наши моряки охраняют морские просторы России.

24 апреля Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж стал одной из площадок проведения международной акции — «Диктанта Победы». Это мероприятие, призванное сохранить историческую память о Великой Отечественной войне и проверить свои знания о подвигах наших предков, собрало множество участников. Для студентов,

активистов студ.Совета, сотрудников колледжа выполнение Диктанта Победы стало прекрасной возможность прикоснуться к истории, почтить память героев и еще раз вспомнить о великом вкладе советского народа в Победу.

В апреле в колледже состоялась встреча студентов с участником специальной военной операции — оператором БПЛА с позывным «Святой». Участник СВО рассказал о службе в подразделениях беспилотной авиации, объяснил роль дронов в современных боевых задачах и провёл практическую демонстрацию: показал управление беспилотником, работу пульта и видеоканала.

В преддверии самого великого и священного праздника — Дня Победы — наш колледж присоединился к общероссийским акциям «Окна Победы» и «Георгиевская лента». Это не просто украшение, это наша благодарность, наша память и наше «спасибо» тем, кто подарил нам мирное небо. Активисты студ.Совета, совместно с классными руководителями и советником директора по воспитанию превратили окна учебных кабинетов в настоящие полотна памяти. Теперь на стеклах «ожили» летящие журавли, яркие звезды, георгиевские ленты и слова, которые отзываются в сердце каждого — 9 Мая. Каждый рисунок, каждая вырезанная деталь — это символ глубокого уважения к подвигу наших дедов и прадедов. Эти окна напоминают всем нам о цене Великой Победы и о том, как важно беречь мир.

6 мая 2026г, на главной площади города прошел традиционный, 22-й по счету смотр строя и песни. В этом году мероприятие наполнено особым смыслом, ведь оно посвящено сразу двум знаковым датам: 81-й годовщине Победы в Великой Отечественной войне и 80-летнему юбилею нашего любимого города Октябрьского. Команда девушек нашего колледжа на протяжении долгого времени упорно тренировались: оттачивали четкость шага, слаженность движений и командный голос. И результат не заставил себя ждать - коробка девушек заняла 3 место среди колледжей города.

15 мая стены нашего колледжа наполнились глубокими эмоциями и гордостью. В честь празднования годовщины Великой Победы мы провели военно- патриотический концерт «Песни наших отцов».

Это было не просто выступление, а настоящее погружение в героическое прошлое, в те судьбоносные годы, когда наша страна сражалась за мирное небо. Особую атмосферу праздника создали талантливые артисты Нефтекамской государственной филармонии, которые подарили нам незабываемые минуты.

В честь Международного дня музеев -18 мая 2026г советник директора по воспитанию совместно с преподавателем истории Фаттаховой Н.Г. организовали экскурсию для студентов групп 10 ЭМ 21 и 4 ЗУ 25 и посетили историко-краеведческий музей имени А. П. Шокурова, где участников ждало глубокое погружение в одно из самых героических и трагических событий в истории нашей страны – ГОДЫ ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЫ.

В преддверии Дня России активисты студенческого Совета оформили окна в фойе колледжа, превратив их в настоящую галерею патриотического искусства. С помощью ярких рисунков, аккуратных трафаретов и символичных изображений, ребята создали атмосферу праздника и любви к Родине. Каждый элемент оформления пропитан уважением к истории и культуре нашей великой страны. Это прекрасный пример того, как молодёжь проявляет свою гражданскую позицию и творческий потенциал, чествуя День России!

11 июня 2026г обучающиеся колледжа приняли участие в торжественной церемонии поднятия Государственного флага Российской Федерации. Торжественная церемония состоялась на центральной площади им. Ленина города Октябрьский, став ярким событием, объединившим всех присутствующих в чувстве патриотизма и единства. Наши студенты, внесли свой вклад в это важное событие, демонстрируя свою гражданскую позицию и любовь к Родине.

11 июня 2026г активисты студенческого Совета и Движения Первых под руководством советника директора по воспитанию Буриевой Ф.З организовали в колледже квест – игру «Коды России».

В преддверии одного из самых главных праздников страны — Дня России — Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж присоединился к масштабной и доброй акции «Посылка дружбы: Культурный код России» среди организаций СПО.

17 июня для студентов была организована профилактическая беседа на тему «Безопасные каникулы». И это не скучная лекция, а разговор по душам с профессионалом. В гостях у нас побывала Ягудина Елена Викторовна — инспектор КДНиЗП и общественный помощник Уполномоченного по правам ребенка Республики Башкортостан.

О чем говорили?

Елена Викторовна затронула самые актуальные темы:

- Ответственность за свои поступки (и где проходит грань между шалостью и правонарушением).
- Как не попасть в зависимость от вредных привычек и почему ЗОЖ — это про успех и энергию.
- Правила безопасности на улице, в интернете и на водных объектах.

Наша задача — чтобы лето запомнилось только приятными моментами, а не выяснением отношений с законом или больничной койкой. Здоровье и безопасность — это главный ресурс, который мы должны беречь.

22 июня мы склоняем головы перед подвигом тех, кто защитил нашу страну в годы Великой Отечественной войны. Это день, который навсегда останется в истории России как символ величайшей боли и одновременно несгибаемого мужества нашего народа. Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж присоединяется к общероссийской акции «Минута молчания». Мы чтим память миллионов наших соотечественников, отдавших свои жизни за мирное небо над нашими головами. Память о героях живет в наших сердцах, в истории наших семей и в делах наших студентов.

Реализация рабочей программы воспитания по профилактике незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ

В целях повышения правовой грамотности обучающихся в части правовых последствий, связанных с незаконным оборотом наркотических средств, психотропных веществ и новых потенциально опасных психоактивных веществ, среди обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогических работников в колледже проведены просветительские мероприятия по следующим направлениям:

В феврале 2026 года было проведено родительское собрание, посвященное вопросам правового воспитания и безопасности студентов. Специальным гостем встречи стала инспектор ОУУП и ПДН Отдела МВД России по городу Октябрьскому, младший лейтенант Нагаева А. Р. Основной темой обсуждения стало недопущение совершения противоправных действий и профилактика деструктивного поведения среди обучающихся. В ходе беседы инспектор разъяснила нормы административной и уголовной ответственности несовершеннолетних и их родителей; рассказала о рисках вовлечения молодежи в деструктивные группы; дала рекомендации родителям по контролю за поведением детей в сети Интернет и в повседневной жизни. Колледж — это территория безопасности, и такие встречи помогают нам объединить усилия педагогов, родителей и правоохранительных органов для защиты наших студентов. https://oktmpk.ru/ARXIV/dlj_new-2025-26/02/28022026/28022026.htm

До всех педагогических работников ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж доведена информация об активном втягивании несовершеннолетних в распространение наркотиков с помощью преступных сообществ, в том числе с использованием в противоправных целях компьютерных технологий в сети

Интернет, криминогенная ситуация, связанная с нападениями в учебных заведениях и общежитиях учебных заведений, проведена разъяснительная работа о соблюдении профессиональной этики при взаимодействии с обучающимися и родителями. В начале марта в колледже прошел методический час для педагогов. Подполковник полиции, начальник ПДН г. Октябрьского В.В. Шарафутдинова рассказала как уберечь студентов от деструктивного влияния, что включает в себя современная правовая культура, как распознать новые уловки мошенников. Главная цель встречи была не просто обсудить теорию, а выработать реальные инструменты профилактики правонарушений и преступлений среди несовершеннолетних, формирования законопослушного поведения обучающихся на основе создания благоприятных условий для позитивной социализации несовершеннолетних, воспитания патриотизма и правовой грамотности у молодежи. Валерия Викторовна поделилась реальными кейсами и предупредила о новых мошеннических схемах, которые становятся всё более изощренными. Бдительность педагогов — это первый шаг к защите наших студентов от ошибок и преступных посягательств. https://oktmpk.ru/ARXIV/dlj_new-2025-26/03/03032026-1/03032026-1.htm

На классных часах, беседах с обучающимися колледжа классные руководители проводят разъяснительную работу, направленную на развитие личностных ресурсов, критического мышления, способствующего осознанному протвостоянию манипулятивным стратегиям вовлечения в противоправную деятельность в сети Интернет, повышения финансовой грамотности, препятствующих вовлечению в противоправные деяния, в том числе в сети Интернет, предотвращение формирования опасного экстремистского мышления, профилактику «скулшутинга», «буллинга» в классном коллективе и о негативных последствиях данных противоправных деяний.

2 апреля 2026г в колледже состоялась встреча студентов с инспектором КДНиЗП Е.В. Ягудиной. Основная тема беседы — «Профилактика административных правонарушений».

В ходе лекции инспектор подробно рассказала студентам:

- о видах административной ответственности;
- возрасте, с которого наступает ответственность за нарушение закона;
- последствиях совершения правонарушений для дальнейшей учебы и карьеры.

Елена Викторовна привела примеры из практики, разобрав наиболее часто встречающиеся ошибки среди молодежи, и напомнила, что незнание закона не освобождает от ответственности.https://oktmpk.ru/ARXIV/dlj_new-2025-26/04/02042026/02042026.htm

Педагогом - психологом проанализирована психологическая атмосфера в учебных группах с целью выявления затяжного конфликта, буллинга. Классными руководителями приняты меры по формированию благоприятного, дружественного психологического климата между обучающимися. 4 марта 2026 года в нашем колледже состоялась встреча, посвященная одной из самых актуальных тем в молодежной среде – профилактике травли. Мы рады были принять Алину Рамилевну Быстрову, руководителя АНО социальной помощи «Дари Добро» и признанного эксперта в области профилактики вредных зависимостей среди молодежи. Темой беседы стала «Профилактика травли в молодежной среде». В мероприятии приняли участие студенты групп 8 ПКД 25 и 12 АОП 25, а также преподаватели Садурская Н.Н. и Фаттахова Л.Н. Алина Рамилевна подробно объяснила, что термин «буллинг» происходит от английского слова bully («хулиган, задира») и означает «издевательство, травля, насилие». Было подчеркнуто, что буллинг – это запугивание, психологический и физиологический террор, агрессия, направленная на подчинение или вызывание страха. В рамках дискуссии были подробно рассмотрены следующие аспекты: как отличить обычный конфликт от травли, кто становится жертвой травли, основные формы травли, факторы, способствующие развитию травли, подробный анализ участников травли. https://oktmpk.ru/ARXIV/dlj_new-2025-26/03/05032026/05032026.htm

Финансовая грамотность и «Легкие деньги». Огромный процент вовлечения происходит через поиск работы. Студенты не всегда понимают, что предложение «просто забрать посылку» или «оформить на себя карту» — это уголовное преступление. Организовываются регулярные встречи с «практиками»: приглашаются не только

сотрудникои ПДН и КДН, но и представители службы безопасности банков. Они на конкретных примерах могут показать, как из «дропа» (держателя карты) студент превращается в соучастника преступления. С 18 февраля по 2 марта 2026 года в нашем колледже прошел масштабный цикл мероприятий, направленных на повышение финансовой культуры студентов. За этот период было проведено 20 тематических встреч, в которых приняли участие более 700 обучающихся. Ключевыми событиями программы стали: участие в 8-м этапе Всероссийской просветительской эстафеты «Мои финансы». Дистанционные онлайн-уроки от Центрального банка РФ. Разбор ключевых вопросов: от планирования личного бюджета до защиты от финансового мошенничества. https://oktmpk.ru/ARXIV/dlj_new-2025-26/03/04032026/04032026.htm

Формирование альтернативной занятости - «Белая» подработка». Студент совершает преступление ради денег или от избытка свободного времени. Посещение Центров содействия трудоустройству: активно предлагать легальную подработку в свободное от учебы время. Если колледж не даст студенту возможность заработать честно (через договоры с предприятиями-партнерами), «улица» предложит свой вариант.

Работа с обучающимися «группы риска» через наставничество. Закрепление за «сложным» студентом не просто педагога, а успешного студента старших курсов или представителя предприятия - работодателя. Авторитет успешного профессионала работает лучше, чем выговор директора. Вовлечение в созидательную деятельность: не «читать нотации», а дать ответственность. Например, сделать такого студента ответственным за спортивную секцию или техническое оснащение мероприятий.

Работа с семьей в новом формате - родительские вебинары по «скулшутингу», «буллингу», «дропперству». Многие родители сами не знают, что давать ребенку оформлять на себя карту для «чужого дяди» — это соучастие в обналичивании преступных денег. Просвещение родителей о новых видах преступлений. «Тревожный чемоданчик признаков»: рассылка родителям коротких чек-листов: на что обратить внимание (появление новых гаджетов, банковских карт, специфического сленга, уход из дома в ночное время).

20 апреля в рамках всероссийской «Недели БезОпасности» состоялась важная встреча с обучающимися колледжа. Спикером выступил директор МБУ «Дворец молодежи» — Рустам Сергеевич Абдулкаюмов.

«Неделя БезОпасности» — это масштабный проект, организаторами которого выступают:
- Федеральное агентство по делам молодёжи (Росмолодёжь);
- Федеральная служба по финансовому мониторингу (Росфинмониторинг);
- Министерство просвещения Российской Федерации.

В ходе лекции Рустам Сергеевич затронул ключевые направления, которые сегодня особенно актуальны для подрастающего поколения:
- Финансовая безопасность и защита от мошенников;
- Противодействие терроризму и экстремизму;
- Профилактика наркомании и лудомании;
- Борьба с травлей (буллингом) в образовательных организациях;
- Экологическая безопасность.

Такие встречи помогают ребятам не только узнать о существующих угрозах, но и научиться грамотно им противостоять, формируя вокруг себя безопасную и здоровую среду.

В рамках проведения месячника антинаркотической направленности и популяризации ЗОЖ с 26 мая по 26 июня активисты студ.Совета рассказали о необходимости проведения различных профилактических мероприятий и призвали вместе создавать пространство, где ценят свое здоровье, уважают закон и стремятся к большим целям. Здоровье – это главная ценность, а осознанный выбор в пользу спорта, творчества и продуктивного обучения - лучший способ сделать свое будущее успешным. На классных часах и беседах кураторы учебных групп и активисты студ.Совета разобрали реальное влияние «парения» и развеяли мифы о безвредности этих устройств. Честный диалог о правовых и социальных

последствиях пагубных привычек помогает студентам сформировать твердую жизненную позицию.

17 июня для студентов была организована профилактическая беседа на тему «Безопасные каникулы». И это не скучная лекция, а разговор по душам с профессионалом. В гостях у нас побывала Ягудина Елена Викторовна — инспектор КДНиЗП и общественный помощник Уполномоченного по правам ребенка Республики Башкортостан.

О чем говорили?
Елена Викторовна затронула самые актуальные темы:
- Ответственность за свои поступки (и где проходит грань между шалостью и правонарушением).
- Как не попасть в зависимость от вредных привычек и почему ЗОЖ — это про успех и энергию.
- Правила безопасности на улице, в интернете и на водных объектах.

Наша задача — чтобы лето запомнилось только приятными моментами, а не выяснением отношений с законом или больничной койкой. Здоровье и безопасность — это главный ресурс, который мы должны беречь.

Реализация рабочей программы воспитания по профилактике экстремизма и терроризма

3 февраля 2026 года в колледже состоялись плановые тренировки по обеспечению безопасности. Мероприятие организовано в рамках Месячника безопасности Министерства просвещения Республики Башкортостан (период проведения: 26.01.2026 – 26.02.2026) «О проведении учений по отработке действий персонала учебного корпуса №1 ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж, работников частной охранной организации и обучающихся при совершении (угрозе совершения) преступления (вооруженное нападение) в форме тренировочных занятий, инструктажей» (приказ №20 от 30.01.2026г)

Основные задачи учений:
- Закрепление навыков персонала и обучающихся по алгоритмам действий при возникновении террористической угрозы.
- Формирование психологической готовности к действиям в экстремальных условиях.
- Отработка взаимодействия всех служб колледжа.
«О подготовке и проведении тренировочных учений по действиям педагогических работников колледжа, охранной организации и обучающихся учебного корпуса №1 ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж к действиям при совершении (угрозе совершения) преступления террористической направленности в форме вооруженного нападения» (приказ № 64 от 25.03.2026г)

06.02.2026 г. в Октябрьском многопрофильном профессиональном колледже прошла профилактическая беседа для студентов первого курса. Гостем мероприятия стала инспектор ОУУП и ПДН Отдела МВД России по городу Октябрьскому, капитан полиции Е.О. Осипова. В ходе встречи были затронуты критически важные темы: «Колумбайн» — профилактика деструктивного поведения и экстремистских проявлений в молодежной среде. Соблюдение законности — инспектор напомнила о правах и обязанностях граждан, а также о последствиях нарушения правопорядка. Профилактика правонарушений и преступлений — обсудили административную и уголовную ответственность несовершеннолетних. Формат живого диалога позволил студентам задать

интересующие вопросы и получить компетентные ответы из первых уст. Подобные встречи направлены на формирование правовой грамотности и создание безопасной среды в нашем учебном заведении.

19 февраля для обучающихся колледжа состоялся важный киноурок. Студенты посмотрели документальный фильм «Предательство», посвященный одной из самых острых тем современного общества — профилактике терроризма и экстремизма. Фильм рассказывает реальные истории граждан нашей страны, осужденных за тяжкие преступления против безопасности государства. Это не просто хроника событий, а глубокое исследование судеб людей, которые предали самое дорогое: своих родных, близких и Родину.

В основе ленты — откровенные интервью с теми, кто уже отбывает наказание. Осужденные делятся своими мыслями:
- Что именно толкнуло их на путь преступления?
- В каких семьях они выросли и когда произошел надлом?
- Считают ли они себя предателями спустя время?

Просмотр вызвал живой отклик и обсуждение среди студентов. Подобные мероприятия помогают лучше понять ценность мира и безопасности, а также учат критически относиться к сомнительным призывам в сети, осознавая всю тяжесть последствий рокового выбора.

В феврале 2026 года было проведено родительское собрание, посвященное вопросам правового воспитания и безопасности студентов. Специальным гостем встречи стала инспектор ОУУП и ПДН Отдела МВД России по городу Октябрьскому, младший лейтенант Нагаева А. Р. Основной темой обсуждения стало недопущение совершения противоправных действий и профилактика деструктивного поведения среди обучающихся. В ходе беседы инспектор разъяснила нормы административной и уголовной ответственности несовершеннолетних и их родителей; рассказала о рисках вовлечения молодежи в деструктивные группы; дала рекомендации родителям по контролю за поведением детей в сети Интернет и в повседневной жизни. Колледж — это территория безопасности, и такие встречи помогают нам объединить усилия педагогов, родителей и правоохранительных органов для защиты наших студентов. https://oktmpk.ru/ARXIV/dlj_new-2025-26/02/28022026/28022026.htm

28 февраля 2026 года в группе 43У25 было проведено родительское собрание, посвященное вопросам правового воспитания и безопасности студентов. Специальным гостем встречи стала инспектор ОУУП и ПДН Отдела МВД России по городу Октябрьскому, младший лейтенант Нагаева А. Р. Основной темой обсуждения стало недопущение совершения противоправных действий и профилактика деструктивного поведения среди обучающихся. В ходе беседы инспектор разъяснила нормы административной и уголовной ответственности несовершеннолетних и их родителей; рассказала о рисках вовлечения молодежи в деструктивные группы; дала рекомендации родителям по контролю за поведением детей в сети Интернет и в повседневной жизни. Колледж — это территория безопасности, и такие встречи помогают нам объединить усилия педагогов, родителей и правоохранительных органов для защиты наших студентов. https://oktmpk.ru/ARXIV/dlj_new-2025-26/02/28022026/28022026.htm

В марте 2026 года в ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж прошел конкурс творческих работ «Мы против терроризма». Студенты через искусство выразили свою гражданскую позицию, подчеркнув важность мира, единства и безопасности в нашем обществе. На еженедельной линейке были подведены итоги конкурса.

С 23 марта по 20 апреля 2026 года в колледже проводился мониторинг по выявлению лиц из числа обучающихся колледжа, наиболее уязвимых воздействию идеологии терроризма и экстремизма – приказ № 62-а от 23.03.2026г, обучающиеся группы риска не выявлены.

27 марта 2026 года в ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж состоялись тренировочные учения, которые проводились на основании приказа Министерства просвещения Республики Башкортостан от 23.03.2026г. № 365. Главная цель учений: отработка четкого алгоритма действий при совершении (или угрозе совершения) преступления террористической направленности в форме вооруженного нападения.
В тренировке приняли участие:
- Персонал колледжа;
- Работники охранных организаций;
- Обучающиеся всех курсов.
В ходе учений были успешно проверены системы оповещения, отработаны навыки взаимодействия с экстренными службами. Подобные мероприятия позволяют довести действия до автоматизма и обеспечить максимальную безопасность образовательного процесса.

7 апреля в колледже состоялась встреча по профилактике терроризма и экстремизма. Перед преподавателями и сотрудниками колледжа выступил представитель ФСБ России по г. Октябрьскому РБ. В центре внимания — практические вопросы безопасности: признаки радикализации и способы их выявления, порядок действий в чрезвычайных ситуациях, ответственность за распространение экстремистских материалов в интернете. Участники встречи обсудили роль молодежи в обеспечении общественной безопасности и важность воспитания у студентов иммунитета к радикальным идеям. Бдительность, ответственность и единство — наши главные инструменты в защите общества. https://oktmpk.ru/ARXIV/dlj_new-2025-26/04/07042026/07042026.htm

21 апреля 2026г. обучающиеся и пед. коллектив колледжа приняли участие во всероссийских учениях по отработке комплексного сценария «Действия работников, обучающихся, сотрудников охраны образовательных организаций, а также оперативных служб на объектах (территориях) при совершении (угрозе совершения) террористических актов, в том числе с применением беспилотных летательных аппаратов».

В ходе учения были отработаны два вопроса:

- Действия сотрудников охраны, обучающихся и работников объектов (территорий) образовательных организаций при совершении вооруженного нападения на сотрудников охраны, обучающихся и работников объектов (территорий) образовательных организаций.
- Действия сотрудников охраны, обучающихся и работников объектов (территорий) образовательных организаций при срабатывании на территории образовательной организации взрывного устройства, доставленного беспилотным летательным аппаратом.

Проведена внеплановая проверка технического состояния систем видеонаблюдения, контроля доступа и металлодетекторов в колледже. Проведена проверка общежития ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж на предмет обеспечения безопасности, соблюдения пропускного режима, воспитательной работы, проведены соответствующие инструктажи с сотрудниками общежития.

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.

КАЛЕНДАРНЫИ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОИ РАБОТЫ на 2026 — 2027 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,	1 курс	В течение учебного года	заместители директора, преподаватели

	специальности.			
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 выбранной специальности.	1 курс	В течение учебного года	Заместители директора, преподаватели, кураторы учебных групп
5	День Российской науки. Студенческая научно-практическая конференция	1 курс	февраль	преподаватели, кураторы учебных групп
6	Неделя специальности	1 – 4 курс	В течение года	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 подготовить себя 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	**01.09.2026г**	Директор, заместители директора, кураторы групп, педагог доп.образования, актив студ.совета
2	«День солидарности в борьбе с терроризмом»	1-4 курс	**03.09.2026г**	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	1-4 курс	11 сентября	Заместитель

	учебных группах в рамках «Всероссийского дня трезвости»			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, день Повара	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	7января	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 пособникамив 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, дополнительных услуг. Составление (обновление) соц. паспорта группы. Успеваемость и посещаемость. Ответственность родителя за	1-4 курс	Сентябрь	кураторы групп

	воспитание детей. **Информирование о службах психологической помощи и организации досуга обучающихся.**			
2	«Семейное воспитание с учетом возрастных особенностей юношеского периода. Рекомендации по общению с подростком в кризисных ситуациях. Как уберечь подростка от суицида»	1 курс	Октябрь	Педагог психолог, социальный педагог, кураторы учебных групп
3	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.	1-4 курс	Декабрь	Педагог психолог, социальный педагог, кураторы учебных групп, приглашенные специалисты
4	«Азбука семейного счастья» - Круглый стол по профилактике конфликтных ситуаций в семье (с приглашением священнослужителей)	Обучающиеся на ВКУ	январь	Педагог психолог, социальный педагог, кураторы учебных групп, приглашенные специалисты
5	Круглый стол «**Почему наши дети совершают правонарушения?** Знаки беды, или чем опасны экстремистские увлечения молодежи»	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	1- 4 курс	март	Педагог психолог, социальный педагог, кураторы учебных групп,

	алкоголизма и наркомании. Экологическое просвещение.			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 студенческой кухни в общежитии)	1-3 курс	февраль	Актив 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	1-3 курс	В течение года	Педагог психолог, социальный

	против коррупции!» в номинациях: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»			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	Проведение месячника «Уступи дорогу поездам»	1-3 курс	Сентябрь	Социальный педагог, кураторы учебных групп Воспитатели общежития
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 другой веры. (с приглашением представителей различных конфессий)	1-3 курс	Октябрь	Педагог психолог, социальный педагог, кураторы учебных групп, актив студенческого совета
6	«От безответственности до преступления один шаг. Преступления против личности, собственности и государственной	1-3 курс	Октябрь	Педагог психолог, социальный педагог,

	власти» - интерактивные беседы с приглашением специалистов			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 последствия»	1-3 курс	Апрель	Педагог психолог, кураторы учебных групп, 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	1-3 курс	Октябрь	Преподаватели, актив

	«История профессии моей семьи»			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;

Приложение 41

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:

Квалификация (сочетание квалификаций)	*Профессиональный стандарт*	*Компетенция*
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 специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565;	*Поварское дело*
	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;	

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

Структура задания для процедуры ГИА

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

Форма государственной итоговой аттестации: защита выпускной квалификационной работы (ВКР) в форме демонстрационного экзамена.

Объем времени и сроки, отводимые на подготовку и государственную итоговую аттестацию - 6 недель.

Сроки проведения демонстрационного экзамена определяются единым графиком, формируемым оператором.

Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК

Нормативные документы:

ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа Государственной итоговой аттестации ОПОП - ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

- приказ об организации и проведении ГИА;
- приказ о составе ГЭК;

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.

2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

В соответствии с ФГОС государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы - демонстрационного экзамена.

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.

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее ГЭК).

ГЭК формируется из педагогических и иных работников, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе: педагогических и иных работников; представителей работодателей, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Состав ГЭК утверждается распорядительным актом Министерством просвещения Республики Башкортостан не позднее 15 ноября года, предшествующего году проведения ГИА. Председателем ГЭК является министр или заместитель министра просвещения Республики Башкортостан.

Формирование состава ГЭК осуществляется исходя из необходимости обеспечении присутствия не менее одного ее члена на каждом демонстрационном экзамене в соответствии с графиком проведения демонстрационного экзамена.

Состав ГЭК действует в течение одного календарного года, следующего за годом его утверждения.

Для проведения демонстрационного экзамена в Республике Башкортостан решением ГЭК на основании предложений колледжа в срок не позднее 15 декабря года, предшествующего календарному году проведения демонстрационного экзамена, утверждается список экспертов по укрупненным группам профессий и специальностей (далее – УПГС), по которым проводится демонстрационный экзамен, из числа педагогических работников, представителей работодателей и их объединений, обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профилю УПГС (далее – эксперты), для участия в оценке демонстрационного экзамена.

Для проведения демонстрационного экзамена колледжем создается экспертная группа из числа экспертов по УПГС, по которым проводится демонстрационный экзамен, из числа педагогических работников, представителей работодателей и их объединений, обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профилю УПГС (далее – эксперты), для участия в оценке демонстрационного экзамена.

В состав экспертной группы не могут входить эксперты, имеющие трудовые или иные договорные отношения с колледжем. Эксперты должны соответствовать профилю профессии, специальности среднего профессионального образования или виду деятельности, по которому проводится демонстрационный экзамен.

Для координации работы экспертной группы колледжем назначается администратор центра проведения экзамена. Администратор центра проведения экзамена не входит в состав экспертной группы.

К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием контрольно-измерительных материалов, представляющих собой комплексы заданий стандартизированной формы и критерии оценивания (далее – КИМ, критерии оценивания).

КИМ сопровождается спецификацией КИМ, размещаемой в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций (далее-оператор), ежегодно до 1 сентября, предшествующего году их использования.

Программа ГИА рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии (далее – ПЦК), утверждается Колледжем после обсуждения на заседании педагогического совета, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с единым графиком, формируемым оператором.

ГЭК контролирует порядок проведения государственной итоговой аттестации, в том числе посредством направления членов ГЭК на демонстрационные экзамены.

КИМ, критерии оценивания доводятся оператором до члена ГЭК, присутствующего на демонстрационном экзамене, за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Колледж обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения КИМ, критериями оценивания во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, администратора центра проведения экзамена, экспертов.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с спецификацией КИМ.

Центр проведения экзамена может располагаться на территории Колледжа, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, Колледжем не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Колледж знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с спецификацией КИМ.

Центр проведения экзамена может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным спецификацией КИМ, в том числе в части наличия расходных материалов.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена администратором центра проведения экзамена проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого колледжем, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Администратором центра проведения экзамена осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения КИМ, 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 администратором центра проведения экзамена в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством администратора центра проведения экзамена 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 администратора центра проведения экзамена, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

а) директор (заместитель директора) колледжа, где организован центр проведения экзамена;

б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

в) члены экспертной группы;

г) администратор центра проведения экзамена;

д) представители организаций-партнеров (по согласованию с колледжем);

е) выпускники;

ж) технический эксперт;

з) представитель Колледжа, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);

и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент);

к) организаторы, назначенные Колледжем из числа педагогических работников, оказывающие содействие администратору центра проведения экзамена в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается администратором центра проведения экзамена, о чём администратором центра проведения экзамена вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется администратором центра проведения экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

а) должностные лица Министерства просвещения Республики Башкортостан, осуществляющего управление в сфере образования (по решению Министерства просвещения Республики Башкортостан);

б) представители оператора (по согласованию с колледжем);

в) медицинские работники (по решению колледжа);

г) представители работодателей (по решению таких организаций по согласованию с колледжем).

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

Лица, присутствующие на экзамене, обязаны:

соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;

пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия администратору центра проведения экзамена;

не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими КИМ, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

Добровольцы (волонтеры) взаимодействуют с выпускниками в соответствии с условиями, установленными спецификацией КИМ.

Член ГЭК ознакомляет с КИМ, критериями оценивания администратора центра проведения экзамена, экспертов, технического эксперта (при необходимости) не позднее чем за один день до проведения демонстрационного экзамена, в том числе для обеспечения проверки готовности центра проведения экзамена и наблюдает за ходом проведения демонстрационного экзамена.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения КИМ самостоятельно.

Администратор центра проведения экзамена 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 Положения, 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.

Администратор центра проведения экзамена может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Администратор центра проведения экзамена обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками, требований Положения.

При привлечении медицинского работника колледж обязан организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

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 администратору центра проведения экзамена 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 КИМ, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением администратора центра проведения экзамена.

Представитель колледжа располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

Колледж обязан не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить администратора центра проведения экзамена об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями спецификации КИМ, КИМ;
- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;
- получить копию КИМ 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 спецификацией КИМ;
- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные спецификацией КИМ;
- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено спецификацией КИМ и КИМ.

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.

Допуск выпускников к выполнению КИМ осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена администратор центра проведения экзамена ознакомляет выпускников с КИМ, передает им КИМ.

После ознакомления с КИМ 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, администратор центра проведения экзамена объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом администратором центра проведения экзамена по каждой экзаменационной группе.

После объявления администратором центра проведения экзамена 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.

Центры проведения экзамена могут быть оборудованы 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 КИМ 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, администратором центра проведения экзамена 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.

Администратор центра проведения экзамена сообщает выпускникам о течении времени выполнения КИМ каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления администратором центра проведения экзамена окончания времени выполнения КИМ выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом администратора центра проведения экзамена.

Результаты выполнения выпускниками КИМ подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с критериями оценивания.

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.

V. Оценивание результатов ГИА

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Процедура оценивания результатов КИМ осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями спецификации КИМ.

Перевод баллов в оценку

Оценка ГИА	«2» (неудовле-творительно)	«3» (удовлетвори-тельно)	«4» (хорошо)	«5» (отлично)
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%- 32%	33%- 48%	49%-64%	65%-80%

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

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

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный администратором центра проведения экзамена протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в Колледж в составе архивных документов.

Статус победителя, призера финала чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы», чемпионата высоких технологий, победителя чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс», победителя и призера национального открытого чемпионата творческих компетенций «Арт-Мастерс (Мастера Искусств)» по профилю осваиваемой

образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается выпускнику в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

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.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве Колледжа.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся по уважительной причине для прохождения одного из аттестационных испытаний, предусмотренных формой ГИА (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА, в том числе не пройденное аттестационное испытание (при его наличии), без отчисления из колледжа.

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 колледжем 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 колледжа 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 колледжем, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

VI. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

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.

Апелляция о нарушении Положения 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 министра просвещения Республики Башкортостан 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 работодателей 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 член ГЭК, а также администратор центра проведения экзамена. По решению члена апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению члена 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 пересдачей ГИА.

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

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

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, прочитать 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, спецификация КИМ, КИМ 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;

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).

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.

Протокол №
собрания группы № _____ от . . 202 г.

Присутствуют: ФИО - кл. руководитель
ФИО – руководитель ВКР
____ - обучающихся

Повестка дня:
1.Ознакомление с «Программой Государственной итоговой аттестации по ОПОП –ППССЗ по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 20 - 20 учебный год (далее Программа).

Выступили:
1.

Решили:
«Программу Государственной итоговой аттестации по ОПОП—ППССЗ по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 20 - 20 учебный год (далее Программа) дело на 20___ -20___ учебный год» принять к сведению и руководствоваться ею в период подготовки в ГИА.

№п/п	ФИО обучающегося	Подпись	Дата	С Программой согласен (на)/ не согласен (на)
1				
2				
3				
…				