

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ГБПОУ ОКТЯБРЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

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



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



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
среднего профессионального образования

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

2021 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании Совета родителей
протокол № 1 от «31» 08 2021г
Председатель Кемтоо Т.Б. Кемтоо

Рассмотрено и одобрено
на заседании Студсовета
протокол № 1 от «31» 08 2021г
Председатель Мухаммадиев Р.Мухаммадиев



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

Организация – разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Рассмотрена на заседании Педагогического совета
протокол № 1 от « 31 » 08 2021 г.

Содержание

Раздел 1. Общие положения.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.

4.1. Общие компетенции.

4.2. Профессиональные компетенции.

4.3. Личностные результаты.

Раздел 5. Структура образовательной программы.

5.1. Учебный план.

5.2. Календарный учебный график.

5.3. Рабочая программа воспитания.

5.4. Календарный план воспитательной работы.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.

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

ПРИЛОЖЕНИЯ

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

Приложение 2. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ. 02 Литература

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

Приложение 4. Рабочая программа учебной дисциплины ОДУ.04 Математика

Приложение 5. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ. 05 История

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

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

Приложение 8. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ. 08 Астрономия

Приложение 9. Рабочая программа учебной дисциплины ОДУ. 09 Информатика

Приложение 10. Рабочая программа учебной дисциплины ОДУ. 10 Экономика

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

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

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

Приложение 14. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История

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

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

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

Приложение 18. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Химия

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Приложение 37. Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы

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

Раздел 1. Общие положения

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

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

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

1.2. Нормативные основания разработки ООП ППССЗ

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ;
- Закон Республики Башкортостан «Об образовании» от 01.07.2013 №696-з;
- Закон Республики Башкортостан «О языках народов Республики Башкортостан» (в ред. Законов РБ от 05.01.2001 №156-з, от 01.03.2002 №297-з, от 17.03.2003 №482-з, от 05.04.2004 №74-з),
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2020г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования;
- приказ Минобрнауки РФ от 29.10.2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки РФ от 05.07.2014 №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 №354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 №355;
- приказ Минобрнауки РФ от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки РФ от 15.12.2014 №1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №464»;
- приказ Минпросвещения РФ от 28.08.2020 №441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №464»;
- приказ МИНОБРНАУКИ РФ, МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РФ от 05.08.2020г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- приказ Минобрнауки РФ от 16.08.2013 №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказ Минобрнауки РФ от 29.12.2014 №1645 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;
- приказ Минобрнауки РФ от 31.12.2015 №1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;
- приказ Минобрнауки РФ от 29.06.2017 №613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;
- письмо Минобрнауки РФ, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.02.2014г № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки РФ от 20.06.2017 №ТС- 194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;
- письмо Минпросвещения РФ от 20.07.2020 №05-772 «Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования»;
- письмо ФГАУ «ФИРО» «Об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015г.) Одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО», протокол №3 от 25 мая 2017г.;
- Распоряжение Министерства Просвещения Российской Федерации № Р-98 от 30.04.2021 года «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;
- Устав ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж;
- локальные акты ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Перечень сокращений, используемых в тексте ООП

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная 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	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	осваивается

обслуживания	обслуживания	
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 ООП 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;

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

	демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> 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 <i>профессии (специальности)</i> Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для <i>профессии (специальности)</i> ; средства профилактики перенапряжения
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности Умения: выявлять достоинства и недостатки

		<p>коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
--	--	--

4.2. Профессиональные компетенции

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

Профессиональные компетенции

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.3. Личностные результаты

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

целей, стремящийся к формированию в сервисном обслуживании личностного роста как профессионала	
Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий;	ЛР14
Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии	ЛР15
Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии ее поиска, для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем	ЛР 16
Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации¹ (при наличии)	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)	
Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности	ЛР 18
Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью	ЛР 19
Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу	ЛР 20
Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии	ЛР 21
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса² (при наличии)	
Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию	ЛР 22
Готовый принимать участие в со управлением колледжем	ЛР 23
Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа	ЛР 24

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

Квалификация *специалист по поварскому и кондитерскому делу*

Форма обучения *очная*

Нормативный срок обучения – *3 года 10 месяцев*

на базе основного общего образования

Профиль получаемого образования *социально-экономический*

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

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

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

01.01	приготовления кулинарных полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции					Вар 10												C2						
МДК. 01.02	Процессы приготовления кулинарных полуфабрикатов, подготовка к реализации			6	80	4	68 вар 36	34			2	6						60 С 2	12	72				
УП.01	Учебная практика				72													72		72				
ПП.01	Производственная практика		6		72														72	72				
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 144	129	36	216	4	12						170	94	264				
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			5	70	2	68 вар 36	34										70 С2		70				
МДК.02.02	Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			6	202	4	190 вар 108	95	36		2	6						100 С2	94	194				
УП.02	Учебная практика				72													72		72				
ПП.02	Производственная практика		6		144														144	144				
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			к 6	300	6	134 вар	67		144	4	12						94	46	140				
МДК.	Организация процессов			5	48	2	46	23		144								48		48				

03.01	приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					<i>вар</i> 16												C2					
МДК.03.02	Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		6	100	4	88 <i>вар</i> 56	44		2	6								46 C4	46	92			
УП.03	Учебная практика			36		36													36	36			
ПП.03	Производственная практика		6	108		108													108	108			
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 8	264	6	134 <i>вар</i> 72	67	108	4	12											128	12	140
МДК.04.01	Организация процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7	48	2	46 <i>вар</i> 16	23														48 C2		48
МДК.04.02	Технология приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		8	100	4	88 <i>вар</i> 56	44		2	6											80 C4	12	92
УП.04	Учебная практика			36				36													36		36
ПП.04	Производственная практика		8	72				72														72	72
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		к 8	382	6	180 <i>вар</i> 102	90	180	4	12											148	38	186
МДК.05.	Организация процессов		7	48	2	46	23														48		48

01	приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					<i>вар 16</i>															C2			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		8	146	4	<i>134 вар 86</i>	67		2	6											100	38 C4	138	
УП.05	Учебная практика			72					72												72		72	
ПП.05	Производственная практика		8	108					108													108	108	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			к 8	226	8	94	47	108	4	12											96	96	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала		8	110	8	94	47		2	6												96 C8	96	
ПП.06	Производственная практика		8	108					108													108	108	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			кв 4	596	6 ва рб	<i>394 вар 394</i>	197	180	4	12			200 C2	200 C4	400								
МДК.07.01	Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер, Пекарь			4	408	2 2 2	<i>394 П 198 К 98 П 98</i>	99 49 49	180	2	6			200 C2	200 C4	400								
УП.07	Учебная практика				72				72					36	36	72								
ПП.07	Производственная практика		4	108					108						108	108								
Всего	Учебная практика				360																			
	Производственная практика				720																			
	Преддипломная практика				144																	4 нед		
	Самостоятельная работа				68																			
	Всего				43/40 дз/14э							612	792	1404	612	828	1440	612	792	1404	612	536	1148	
	Промежуточная аттестация												2	2		1	1		2	2		2	2	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация				216																	6 н	6 н	
	Всего				5940							612	792	1404	612	828	1440	612	792	1404	612	536	1148	
1. Государственная (итоговая) аттестация								вс	УД, МДК				612	792	1404	576	684	1260	468	432	900	504	248	752
								ет	Учеб практика							36	36	72	144	36	180	108		108

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

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

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

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

Обучение по учебным циклам – 118 недель;

Учебная практика – 10 недель;

Производственная практика – 20 недель;

Преддипломной практики – 4 недели;

Промежуточная аттестация – 7 недель;

Государственная (итоговая) аттестация – 6 недель;

Объем каникулярного времени по курсам составляет:

на первом курсе – 11 недель;

на втором курсе- 11 недель;

на третьем курсе- 10 недель;

на четвертом курсе – 2 недели.

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

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

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

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

Система оценок по пятибалльной шкале.

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

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

На втором курсе с юношами проводятся пятидневные учебные сборы.

Общеобразовательный цикл

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

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден

Приказом Министерства образования РФ от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 №06-259).

В соответствии со спецификой ООП СПО, руководствуясь Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29.10.2013г №1199, Примерным распределением профессий СПО и специальностей СПО по профилям профессионального образования определен технологический профиль получаемого образования.

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

Общеобразовательный цикл ООП СПО на базе основного общего образования с социально-экономическим профилем получения среднего общего образования (1404 академических часа учебных занятий) содержит следующие учебные дисциплины: учебные дисциплины (общие) (1110 часов):

«Русский язык» (78 часов)

«Литература» (130 часа);

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

«Математика» (210 часов);

«История» (200 часов);

«Физическая культура» (190 часов);

«Основы безопасности жизнедеятельности» (100 часов);

«Астрономия» (50 часов);

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

«Информатика» (84 часа);

«Экономика» (138 часов);

«Родной язык» (36 часов);

учебные дисциплины дополнительные (36 часов):

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

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

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

При освоении общеобразовательного цикла обучающиеся выполняют индивидуальный проект (в том числе в форме практической подготовки), который выполняется обучающимся

самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме, утвержденной на заседании предметно-цикловой комиссии, в рамках учебного предмета «Экономика», любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной)

Формирование вариативной части ООП ПСССЗ

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

1 Увеличен объем освоения учебных дисциплин:

ОГСЭ.01 «Основы философии» на 12 час,

ОГСЭ.02 «История» на 12 час

ОГСЭ. 05 «Психология общения» на 64 час.

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

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

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

ОП.08 «Охрана труда» на 28 час.

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

3.Увеличен объем освоения:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Введен

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

Порядок аттестации обучающихся

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.3. Рабочая программа воспитания

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

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

Задачи:

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

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

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

- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

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

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 37.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

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

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

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

№	Наименование
1	Кабинет русского языка и литературы
2	Кабинет иностранного языка
3	Кабинет математики
4	Кабинет истории
5	Кабинет основ безопасности жизнедеятельности
6	Кабинет астрономии

7	Кабинет родного языка
8	Кабинет башкирского языка
9	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
10	Кабинет экономики
11	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии, гигиены
12	Кабинет технологии кулинарного производства
13	Кабинет технологии приготовления мучных и кондитерских изделий
14	Лаборатория химии
15	Лаборатория организации обслуживания
16	Лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
17	Мастерские: Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
18	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
	Спортивный зал
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	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 citrusовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

6.1.2. Оснащение мастерских

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

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

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.1.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную, и производственную практику.

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

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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

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

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

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

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

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

В колледже имеется необходимое количество информационных стендов: учебный, методический, воспитательной работы, учебной и производственной практики, помощь в трудоустройстве, социальной и психологической помощи, безопасности жизнедеятельности,

ПДД, пожарной безопасности и другие, помогающие обучающимся ориентироваться в текущих событиях и информируют их о предстоящих мероприятиях.

Состав электронной библиотеки колледжа:

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

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

Она призвана выполнять следующие основные функции:

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

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

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

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

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

Реализация ООП ПССЗ 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

7.1. 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.

ГИА может проходить в форме защиты ВКР и (или) государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена. Форму проведения образовательная организация выбирает самостоятельно.

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

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

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

7.5. Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении 38.

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

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

РАЗДЕЛ 2.

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

РАЗДЕЛ 3.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 4.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

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

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

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

среде».

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

личностного роста как профессионала	
Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий;	ЛР14
Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии	ЛР15
Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии ее поиска, для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем	ЛР 16
Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации³ (при наличии)	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)	
Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности	ЛР 18
Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью	ЛР 19
Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу	ЛР 20
Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии	ЛР 21
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса⁴ (при наличии)	
Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию	ЛР 22
Готовый принимать участие в со управлением колледжем	ЛР 23
Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа	ЛР 24

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

Наименование профессионального модуля,	Код личностных
--	----------------

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

изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЛР 11, 13
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента	ЛР 11, 13
УП.02 Учебная практика	ЛР 4, 8, 9, 10, 13
ПП.02 Производственная практика	ЛР 4, 8, 9, 10, 13
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.03.01 Организация процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЛР 11, 13
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЛР 11, 13
УП.03 Учебная практика	ЛР 4, 8, 9, 10, 13
ПП.03 Производственная практика	ЛР 4, 8, 9, 10, 13
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.04.01 Организация процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЛР 11, 13
МДК.04.02 Процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЛР 11, 13
УП.04 Учебная практика	ЛР 4, 8, 9, 10, 13
ПП.04 Производственная практика	ЛР 4, 8, 9, 10, 13
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ЛР 11, 13
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ЛР 11, 13
УП.05 Учебная практика	ЛР 2, 4, 8, 9, 10, 13
ПП.05 Производственная практика	ЛР 2, 4, 8, 9, 10, 13
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ЛР 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 13
ПП.06 Производственная практика	ЛР 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 13
ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК 07.01 Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер, Пекарь	ЛР 2, 4, 6, 9, 10 ЛР 11, 13
УП 07 Учебная практика	ЛР 2, 4, 6, 9, 10 ЛР 11,

	13
ПП 07 Производственная практика	ЛР 2 , 4, 6, 9, 10 ЛР 11, 13
Промежуточная аттестация	ЛР 1, 2, 3 , 4, 9, 10 ЛР 11, 13
Государственная (итоговая) аттестация	ЛР 1, 2, 3 , 4, 9, 10 ЛР 11, 13

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

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

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

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

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

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

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

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

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет - ресурсами и специализированным оборудованием. Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на: информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой– деятельности; информационную и методическую поддержку воспитательной работы;– планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;– мониторинг воспитательной работы;– дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических– работников, органов управления в сфере образования, общественности, работодателей); дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;– студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая– среда.

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

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
43.02.15

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

-на период 2021-2022г.

-на период 2022-2023г.

-на период 2023-2024г.

-на период 2024-2025г.

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

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

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

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

	«Сила России – в единстве народов. Патриотизм против национализма»-классный час, посвященный профилактике межнациональных конфликтов, воспитанию уважения к человеку другой веры.	Обучающиеся 3 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив группы	ЛР8	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание»
	Общее родительское собрание №1 1. Особенности УВП колледжа. Нормативно-правовая база. 2. Проблемы адаптации студентов. Азбука прав и обязанностей студента. 3. Правовая культура студента. Роль семьи в формировании правовой культуры. Выборы Совета родителей, родительской поддержки при ОНП, членов конфликтной комиссии.	Родители и обучающиеся 1-3 курса	Актный зал	Директор Заместители директора Классные руководители Инспектор ОУУП и ПДН ОМВД, КДНиЗП	ЛР 12	«Правовое сознание» «Взаимодействие с родителями»
	Родительское собрания в группе №1 1. Ознакомление родителей с действующими локальными актами; особенностями УВП; маршрутными листами; факторами адаптации; условиями предоставления льгот, питания, дополнительных услуг. 2. Составление (обновление) соц. паспорта. 3. Успеваемость и посещаемость. Ответственность родителя за воспитание детей. Информирование о службах психологической помощи и организации досуга обучающихся.	Родители и обучающиеся 1-3 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Мастер п/о	ЛР3,2 5	«Взаимодействие с родителями»
2 - неделя месяца	Беседа «Россия против наркотиков» - по профилактике употребления обучающимися ПАВ.	Обучающиеся 1-3 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР9	«Правовое сознание» «Организация пред/эстет. среды»
	Конкурс «Минута славы», по итогам которого участие в общеколледжном конкурсе «Молодые таланты».	Обучающиеся 1-2 курса	Актный зал корпуса	Классный руководитель Актив группы	ЛР11, 23	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление», «Конкуренция и партнерство»
	Беседа «В мире полезных привычек» - урок экологической грамотности (изучение основ личной гигиены, правил питания, профилактике сезонных вирусных заболеваний)	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, Актив группы Преподаватель биологии	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
	«Смысл жизни! Выбираем вместе! ЗОЖ-как основа жизненного успеха» - беседа по профилактике	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 7, 9	«Правовое сознание»

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

	личности, половой свободы, чести и достоинства.					
1-30	«На что потратишь жизнь. Выход есть всегда, или как не совершить не поправимое» - классный час по профилактике аутоагрессивного поведения. Мониторинг по шкале тревоги Спилберга-Ханина	Обучающиеся 3-курса	Учебная аудитория	Педагог-психолог Классный руководитель	ЛР9	«Правовое сознание»
	Акция «Безопасный интернет» - профилактика опасного влияния интернета на жизнь и здоровье обучающихся, мониторинг социальных сетей обучающихся и проведение проф. бесед	Обучающиеся 1-3 курса	Учебная аудитория	Социальный педагог Классный руководитель Педагог-психолог	ЛР10	«Правовое сознание» «Цифровая среда»
	Деловая игра «Уголовная ответственность несовершеннолетних»	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Кл.руководитель	ЛР3	«Правовое сознание»
	Первенство колледжа по теннису	Обучающиеся 1-3 курса	Спортивный зал	Классный руководитель Актив группы	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
НОЯБРЬ						
В течение месяца	Конкурс «Я выбираю жизнь»- конкурс на лучшую творческую работу по пропаганде негативного отношения к ПАВ	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 3, 9	«Правовое сознание»
	СПТ. Социально-психологическое тестирование, направленное на ранее выявление незаконного употребления ПАВ	Обучающиеся 1-3 курса	По плану	Педагог-психолог Социальный педагог Классный руководитель	ЛР 3, 9	«Правовое сознание»
	Акция «Твори добро по всей земле» - акция по сбору средств и посещение детского реабилитационного центра	Обучающиеся 1-2 курса	Детский реаб. центр	Педагог организатор Классный руководитель	ЛР2, 6	«Ключевые дела ПОО»
	Подготовка и участие в региональном этапе национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенциям специальности	Обучающиеся 3 курса	По плану	Классный руководитель Мастер п/о	ЛР 4, 7, 13, 14, 15	«Профессиональный выбор»
	«Я часть твоя великая Россия» классный час о событиях 1612 г, (К. Минин и Д. Пожарский).	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классные руководители Актив группы	ЛР 1, 2, 3, 5	«Ключевые дела ПОО»
	«Я против террора» - урок безопасности на с приглашение специалистов. Проведение мониторинга -диагностика Давыдова Д.Г. и Хломова К.Д	Обучающиеся 1-3 курса	Учебная аудитория	Педагог-психолог Классный руководитель	ЛР 1, 3, 5	«Ключевые дела ПОО»
Лекция – беседа в рубрике «Знать, чтобы жить» с приглашением фельдшера нарколог. отделения города на тему: «ЗОЖ – как основа физического и психического здоровья человека».	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитории	Социальный педагог Классный руководитель	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»	
Кл.час «Мы разные, мы равные» - посвященная дню толерантности.	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 2, 3, ЛР 8	«Ключевые дела ПОО»	
Конкурс «Танцуют все»	Обучающиеся 1-	Актный зал	Кл.руководитель Актив группы	ЛР11, 23	Ключевые дела ПОО» «Студенческое	

		2 курса				самоуправления»
	«Социальные сети. Жизнь виртуальная или реальная» - урок правовой грамотности по формированию навыков медиабезопасности	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Социальный педагог Классный руководитель	ЛР4, 9 ЛР10	«Цифровая среда» «Правовое сознание», «Учебное занятие»
3. декабрь	«От безответственности до преступления один шаг. Преступления против общественной безопасности и общественного порядка» - классный час (об ответственности за преступления связанные с терроризмом, экстремизмом, национализмом, нацизмом, нарушением порядка проведения собраний, митингов; антиобщественной пропаганды в социальных сетях)	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	классный руководитель	ЛР2,3	«Ключевые дела ПОО»
	Беседа «Сделаем мир чище» - пропаганда раздельного сбора мусора.	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР10	«Ключевые дела ПОО»
	<u>Мероприятия в рамках «Месячника профессий»:</u>					
	1. Олимпиады по дисциплинам	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Кл.руководитель, учебный сектор Классный	ЛР 4 ЛР 7	«Профессиональный выбор»
	2. Конкурс «Моя специальность - мой выбор и моя судьба»- на лучшую стенгазету	Обучающиеся 1-2 курса		руководитель Актив группы	ЛР 4 ЛР 7,15	«Профессиональный выбор»
	3. Конкурс-эстафета «Лучший знаток профессии»	Обучающиеся 1-2 курса	Актовый зал	Классный руководитель	ЛР 4,6,15	«Профессиональный выбор»
	4. Конкурс «Лучший парикмахер»	Обучающиеся 2 курса	Мастерские	Классный руководитель	ЛР4,7 ,21,15	«Профессиональный выбор»
	5. Классный час «История возникновения профессии», посвящен труженикам профессии, рубрика «Свои люди» - встреча с выпускниками прошлых лет.	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 4,6,15	«Профессиональный выбор»
	6. Литературная гостиная «Некрасовские чтения» (200 лет со дня рождения)	Обучающиеся 1-2 курса	Читальный зал	Классный руководитель Актив группы	ЛР 6, 5, 8	«Ключевые дела ПОО»
	«Самая прекрасная женщина – женщина с ребенком на руках!»- кл. час, посвященный дню матери.	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, Актив группы	ЛР 2, 11, 5, 23	Ключевые дела ПОО» «Взаимодействие с родителями
	Акция «ТО, ЧТО Я ЕМ» - формирование основ правильного питания, отказ от ГМО.	Обучающиеся 1-3 курса		Классный руководитель Фел ьдшер	ЛР 9, 10	«Ключевые дела ПОО» «Организация пред/эстет. среды»
ДЕКАБРЬ						

3	«Вахта памяти»-возложение цветов к Памятнику Неизвестному солдату	Обучающиеся 1-2 курса	По плану	Классный руководитель, Актив группы	ЛР 2, 5, 8	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ. объединения» «Учебное занятие»
1-30	Первенство колледжа по волейболу	Обучающиеся 1-3 курса	Спортивный зал	Классный руководитель, актив группы	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
	Беседа «Коррупция –STOP» - направленная на пропаганду норм уголовной ответственности за коррупционную деятельность. Размещение информации на сайте и стендах колледжа.	Обучающиеся 1-3 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР1,2, 3, 23	«Ключевые дела ПОО»
	Урок правовой грамотности «История конституции - история страны»	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 3 ЛР 5	«Правовое сознание»
	«Непокорённые рубежи Родины. Начало контрнаступления советских войск под Москвой, 1941г.» - интерактивный классный час, посвященный Дню воинской славы.	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 2, 5, 8	«Правовое сознание»
	Беседа «Особенные люди. За гранью возможного», посвященную Дню инвалидов	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 6, 8	«Правовое сознание»
	Лекции –беседы с приглашением инспекторов ОДН «Профилактика жестокого обращения с несовершеннолетними»	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Социальный педагог, классный руководитель	ЛР3,7	«Правовое сознание»
	Общее родительское собрание №2 1. Пубертатный суицид как социальное явление. Кризисы юности. Роль семьи в формировании позитивной самооценки подростка. 2. Воспитание без насилия и жестокости. Профилактика буллинга, скулшутинга и т.п. 3. Формирование навыков безопасного использования социальных сетей. Профилактика зависимостей от интернета и игр.	Родители обучающихся 1-3 курса	Актный зал	Директор, заместители директора, педагог – психолог, социальный педагог, классные руководители	ЛР 12	«Правовое сознание» «Взаимодействие с родителями»
	Родительское собрание в группе №2 1. Факторы, влияющие на успеваемость. Анализ пропусков занятий и успеваемости, дисциплины. Значение домашнего задания в учебной деятельности.	Родители обучающихся 1-3 курса	Учебные аудитории	Классный руководитель Мастер п/о	ЛР 12	«Взаимодействие с родителями»

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

2 - неделя месяца	«Этикет-этикетка или красота и удобство общения» классный час посвященный международному дню «Спасибо»	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, актив учебной группы	ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
	«Если друг оказался вдруг. И не друг, и не враг. А так»- классный час в форме дискуссии	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, актив учебной группы	ЛР7	«Ключевые дела ПОО»
	«Азбука семейного счастья» - Круглый стол по профилактике конфликтных ситуаций в семье (с приглашением священнослужителей)	Обучающиеся	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР12, 6	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» «Взаимодействие с родителями»
3 - неделя месяца	Беседа «Блокадный хлеб» - посвящённая снятию блокады Ленинграда (27 января)	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 2, 3, 5	«Правовое сознание»
	Конкурс «Студенчества, весёлая пора...» на выявление лучшей группы среди 1 курса (День студента)	Обучающиеся 1 курса	Актный зал, спортивная площадка	Классный руководитель, Актив учебной группы	ЛР23	«Правовое сознание»
	«ЗОЖ- как основа моего жизненного и профессионального успеха» - классный час (направленный на формирование позитивного отношения к жизни и своему здоровью, осознание потребности заботы о своем здоровье)	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР9, 19	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ.объединения»
4 - неделя месяца	Соревнование по лыжным гонкам	Обучающиеся 1-3 курс	Спортивная площадка	Классный руководитель физорг	ЛР9	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
ФЕВРАЛЬ						
1 - неделя месяца	Беседа «Сетевой этикет»- по пропаганде правил пользования социальными сетями, интернетом.	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, Актив учебной группы	ЛР 9, 10	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ. объединения»
	«Человек и наука. Великие изобретатели России» - классный час, посвященный Дню науки Важнейшие открытия, связанные со специальностью (8-февраля)	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, Актив учебной группы	ЛР 4 ЛР 2	«Студенческое самоуправление», «Взаимодействие с родителями»
	«В плену иллюзий» -классный час посвящён формированию негативного отношения к курению (кальяну, электронным сигаретам, насваю).	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив учебной группы	ЛР 9, 3	«Правовое сознание»
	Конкурс «День снега»	Обучающиеся 1-2 курса	Прилегающая территория	Классный руководитель, Актив учебной	ЛР19	«Студенческое самоуправление»

				группы		
	«Вахта памяти»- возложение цветов к Памятнику Воинов-интернационалистов	Обучающиеся 1-2 курса	По плану	Классный руководитель, Актив учебной группы	ЛР 2, 5, 8	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ. объединения»
	«Осторожно, мошенники! Как не стать жертвой обмана»- лекции –беседа с приглашением инспекторов полиции	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР2,3	«Правовое сознание»
	«Горькие плоды сладкой жизни» - классный час (проблемы наркомании, алкоголизма)	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классн. руководитель	ЛР9,3	«Правовое сознание»
	«Непокоренные рубежи Родины. Битва за Сталинград» - классный час - (День воинской славы-2 февраля)	Обучающиеся 2курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив учебной группы	ЛР 2, 3, 5	«Правовое сознание»
3 - неделя	Беседа «Держава армией крепка» - интеллектуально-познавательная игра, посвящённая Дню защитника Отечества, о вооруженных силах страны, их история и традиции	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив учебной группы	ЛР3,4 ,5	«Ключевые дела ПОО»
	«Пока живые помнят» - классный час -встреча с родственниками выпускников, погибших при выполнении интернационального воинского долга.	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель актив группы	ЛР5,1	«Ключевые дела ПОО»
	Спортивно-массовая игра «Вертушка»	Обучающиеся 1-2 курса	Спортивный зал	Классный руководитель физорг	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»
4 - неделя	«Вирус сквернословия» - классный час, просмотр и обсуждение рамках проекта «Общее дело» фильма «Грязные слова»	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив учебной группы	ЛР3	«Правовое сознание»
	Конкурс «Лучший парикмахер»	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Преподаватели дисциплин Кл руководитель	ЛР 4, 5, 7, 13, 14, 15	«Профессиональный выбор» «Конкуренция и партнерство»
1-28	Экспертиза психологической безопасности образовательной среды (эффективность процесса адаптации, комфортности, безопасности, удовлетворенность воспитательным и образовательным процессом-анкетирование)	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Педагог-психолог,	ЛР3,9	«Правовое сознание»
	Конкурс: «Наркотикам –НЕТ» - на лучшую антинаркотическую листовку. Размещение информации на сайте и стендах колледжа и общежития	Обучающиеся 1-2курса	Учебная аудитория	Педагог-организатор, председатель Совета студентов	ЛР9	«Правовое сознание» «Организация пред/эстет. среды»
МАРТ						
	Первенство колледжа по баскетболу	Обучающиеся 1-4 курса	Спортивный зал	Руководитель физвоспитания	ЛР9	«Студенческое самоуправление»

1. неделя	«Мир без террор» - лекция беседа	Обучающиеся 1-3 курса	Учебная аудитория по плану	Педагог-психолог Социальный педагог Классный руководитель	ЛР1,2,3,5	«Правовое сознание»
	Конкурс «Мистер и мисс колледж»	Обучающиеся 1-3 курса	Актовый зал	Классный руководитель Актив группы	ЛР11,19,18	«Студенческое самоуправление»
2. неделя	«Контакты и конфликты. Способы противостояния агрессии»- классный час, посвященный профилактике конфликтных ситуаций	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив группы Педагог - психолог	ЛР 2,3,5,11	«Молодежные общественные объединения»
	«Дорога и мы. Берегите жизнь» классный час -ПДД, последствия и ответственность.	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, Актив учебной группы	ЛР2,3,9	«Правовое сознание»
3. неделя	Крым и Россия - навеки вместе»- интерактивный классный час	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив группы	ЛР1,2,5	«Ключевые дела ПОО»
	Общее родительское собрание 1.Семья- как институт предупреждения экстремизма и терроризма. Проблемы вовлечения молодежи. 2. Основы ЗОЖ. Роль семьи в формировании ЗОЖ. Профилактика алкоголизма и наркомании. Экологическое просвещение.	Родители обучающихся 1-3 курса	Актовый зал	Директор Заместители директора, Социальный педагог Педагог психолог	ЛР12,9	«Взаимодействие с родителями»
	Родительское собрание в группе №15ПР21 1. Анализ пропусков занятий и успеваемости, дисциплины. 2. Анкетирование родителей: об удовлетворенности учебно-воспитательным процессом колледжа, основами безопасности. 3. Путь к успеху. Как выбрать ВУЗ, после окончания колледжа. 4. Особенности прохождения учебной и производственной практики.	Родители обучающихся 1-3 курса	Учебные аудитории	Классный руководитель Заведующий отделением	ЛР12,9,22	«Взаимодействие с родителями»
4. неделя	Конкурс видеороликов и фоторабот «Моя профессия - моё будущее»	Обучающиеся 1-3 курса		Классный руководитель Актив учебной группы	ЛР 4,7,13	«Профессиональный выбор» «Конкуренция и партнерство»
	Лекция –беседа в рубрике «Знать, чтобы жить» по теме: «Осторожно! Туберкулёз» с приглашением врача – фтизиатра	Обучающиеся 1-2 курса	Читальный зал	Социальный педагог Кл.руководитель	ЛР9	«Правовое сознание»
	«Наука ресурсосбережения» - урок экологической грамотности (проблемы экологии, дефицита чистой воды, природного топлива и электроэнергии)	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 10	«Профессиональный выбор»

	Акция «Безопасный интернет» -профилактика опасного влияния интернета на жизнь и здоровье обучающихся, мониторинг социальных сетей обучающихся и проведение профилактических бесед	Обучающиеся 1-4 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель, Социальный педагог Педагог-психолог	ЛР10	«Учебное занятие» «Ключевые дела ПОО»
АПРЕЛЬ						
1 неделя	Лекция –беседа в рубрике «Знать, чтобы жить» по теме «Профилактика наркозависимости, табакокурения, алкоголизма среди подростков» с приглашением инспекторов наркологического контроля»	Обучающиеся 1-2-курса	Читальный зал	Социальный педагог	ЛР3,9	«Правовое сознание»
	Литературно-музыкальное мероприятие «Максималист, романтик и герой» - посвящённый дню поэзии и М. Джалилю	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив группы	ЛР5,1 1	«Правовое сознание»
	«Территория смерти» - киноурок, посвященный Дню освобождению узников концлагерей (просмотр и обсуждение видеоматериала)	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Преподаватели Классный руководитель	ЛР1,2 ,3,5	«Ключевые дела ПОО»
	Акция «Космос — это мы!»	Обучающиеся 1-3 курса	Фойе колледжа	Педагог-организатор Совет студентов	ЛР1,2 ,3,5	«Ключевые дела ПОО»
	Киноурок «Звезды и тайны космоса» - мероприятие, посвященное Дню космонавтики	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Преподаватель астрономии	ЛР1,2 ,3,5	«Ключевые дела ПОО»
	«Легенды космоса. Ю. Гагарин» литературно-музыкальное мероприятие, посвященное Дню космонавтики	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Педагог-организатор Актив группы	ЛР1,2 ,3,5	«Ключевые дела ПОО»
3 неделя	Проориентационное мероприятие «День открытых дверей» (мастер-класс)	Абитуриенты	Актовый зал, Мастерские	Зам. директора Отв. секретарь приемной комиссии, Председатель ПЦК	ЛР 22,24	«Правовое сознание»
	«Чернобыль - трагедия, подвиг, предупреждение» - урок экологической грамотности с просмотром видеофильма «За секунду до катастрофы (авария в г. Чернобыль).	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Преподаватель	ЛР10	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
	«Мир марионеток» - классный час о неформальных, антиобщественных движениях, как не попасть в сети вербовщика.	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Социальный педагог Педагог-организатор Актив группы	ЛР3,2	«Ключевые дела ПОО»
	Вечерний профилактический рейд в общежития	Студенты общежитий	Общежитие	Зам директора по ВР Совет студентов Воспитатель	ЛР 9, 11, 12	«Правовое сознание»

	Конкурс «Будь здоров!» флэш-моб, посвящённый Всемирному Дню здоровья	Обучающиеся 1-2 курса	Спортивная площадка	Педагог-организатор Преподаватели физ.оспитания	ЛР9	«Студенческое самоуправление», «Взаимодействие с родителями»
4 период месяца	«Сила огня»-Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (30 апреля-День пожарной охраны)	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Преподаватели ОБЖ	ЛР 1, 3, 5	«Ключевые дела ПОО» «Конкуренция и партнерство»
	Лекции –беседы с приглашением инспекторов ОДН, КДНиЗП: «Как не совершить преступление и не стать его жертвой»	Обучающиеся 2 курса	Читальный зал	Социальный педагог	ЛР3	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
	Акция «Чистый дом» (уборка колледжа, общежития, их территорий)	Обучающиеся 1-2 курса	Аудитории, помещения, территория	комендант, классные руководители, воспитатели, Совет студентов	ЛР24, 4	Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ. объединения»
МАЙ						
1 период месяца	Акция: «Весенняя неделя добра» (уборка жилых помещений и приусадебных участков ветеранов и инвалидов, памятников),	Обучающиеся 1-2 курса	Места нахождения объектов	Кл.руководитель Актив группы	ЛР4	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ. объединения»
	Конкурс творческих проектов «Нет в России семьи такой, где б не памятен был свой герой...»	Обучающиеся 1-2 курса		Кл.руководитель Актив группы	ЛР1,2, 3,8,5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ. объединения», «Конкуренция и партнерство»
	Конкурс: «Строя и песни» (участие в городском конкурсе)	Обучающиеся 1-2 курса	Городская площадка	Кл.руководитель Актив группы	ЛР1,5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ. объединения»
	Участие в городской легкоатлетической эстафете, посвящённой 9 мая	Обучающиеся 1-2 курса	Городской парк	Кл.руководитель Физорг		«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ. объединения» «Конкуренция и партнерство»
2 период месяца	Литературно-музыкальная постановка: «Детство, опалённое войной», посвящённая дню Победы 1941-1945гг.	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель актив группы	ЛР 1, 2, 3, 5	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
	Диспут «Подвиг народа» (просмотр и обсуждение фильмов о событиях войны)	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив группы	ЛР 1, 2, 3, 5	«Ключевые дела ПОО»
	«Вахта памяти»- возложение цветов к Памятнику Неизвестному солдату	Обучающиеся 1-2 курса	По плану	Классный руководитель Актив группы	ЛР 2, 5, 8	«Ключевые дела ПОО»
	Участие в акции «Бессмертный полк», посвящённой памяти участников ВОВ.	Обучающиеся 1-2 курса	Площадь города, социальные сети	Преподаватель ОБЖ Классный руководитель	ЛР 2, 5, 8	«Ключевые дела ПОО»
	Акция «Красная лента памяти СПИД/ВИЧ». Социологический опрос об информированности о ВИЧ.	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
3 период	Кл.час«Вместе не страшны и	Обучаю	Учебная	Классн.	ЛР 8,	«Ключевые дела

	тучи» ,посвящ. Международному Дню семьи	щиеся 1 курса	аудитория	руководитель,	12	ПОО»
	«Право на веру. Терроризм-религия демонов» -лекция - беседа (с приглашением священнослужителей)	Обучающиеся 2 курса	Читальный зал	Социальный педагог, классн. Руководитель, руководитель группы «Вектор»	ЛР1,2,3,5,8	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ. объединения»
4 неделя	Беседа «День российского флага»	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 1, 2, 3, 5	«Правовое сознание» «Конкуренция и партнерство»
	Беседа «Я путь определяю не по звездам», посвященное поэту Мустаю Кариму	Обучающиеся 1 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР11, 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
	«И нравы, и язык, и старина святая. Славянская письменность» -литературно-музыкальное мероприятие, посвященное Дню славянской письменности и культуре (24 мая)	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Преподаватель истории Классный руководитель	ЛР 6, 5. 8	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общ.объединения»
	Беседа «Всемирный день отказа от курения»	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР9	«Правовое сознание»
	Общее родительское собрание №4 1. Современные увлечения молодежи. Риски и последствия (молодежные субкультуры, экстремальные хобби) 2. ВИЧ безопасность. Определению уровня информированности родителей о ВИЧ-инфекции. Профилактика ВИЧ/СПИД. 3. Вопросы трудоустройства	Родители и обучающиеся 1-3 курса	Актовый зал	Директор, заместители директора Классный руководитель	ЛР12	«Взаимодействие с родителями»
	Родительское собрание в группе № 4 1. Анализ пропусков занятий и успеваемости, дисциплины. 2. Летняя занятость студентов. Вопросы трудоустройства студентов в летнее время. Условия трудоустройства несовершеннолетних. Техника безопасности; 3. Организационные моменты ГИА.	Родители и обучающиеся 1,2,3 курса	Учебные аудитории	Классный руководитель,	ЛР12	«Взаимодействие с родителями»
ИЮНЬ						
1 неделя	Беседа «Особенности подготовки к ГИА и прохождения производственной практики. Советы психолога»	Обучающиеся 3 курса	Учебная аудитория	Кл.руководитель	ЛР13-17	«Ключевые дела ПОО»
	Беседа «От улыбки станет мир	Обучаю	По плану	Классный	ЛР3,	«Ключевые дела

	светлей!», посвященная Дню защиты детей.	щиеся 1-2 курса		руководитель	5	ПОО»
	«Береги себя» -проведение инструктажа по ТБ, правилам поведения в ЧС, поведения в природной среде и быту. Эвакуация.	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель,	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
2 - неделя месяца	«Профилактика преступлений и правонарушений с участием подростков в летний период» - лекции –беседа с приглашением инспекторов полиции	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР3	«Ключевые дела ПОО» «Взаимодействие с родителями»
	«Березовая Русь» - классный час, посвященный Дню России	Обучающиеся 2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель Актив группы	ЛР 1,2, 3,5	«Ключевые дела ПОО»
3	Беседа «Свеча памяти»- день скорби, посвященный началу ВОВ. Возложение цветов к Памятнику	Обучающиеся 1-2 курса	По плану	Заместитель директора, педагог-организатор,	ЛР 2, 5, 8	«Ключевые дела ПОО»
4 - неделя месяца	Беседа: «Право на труд. Особенности трудоустройства несовершеннолетних. Риски и последствия.»	Обучающиеся 1-2 курса	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР2	«Ключевые дела ПОО» «Конкуренция и партнерство»
	«Салават Юлаев - славный сын башкирского народа» - киноурок (16 июня -День рождения С.Юлаева)	Обучающиеся 2-курса	Читальный зал	Преподаватель башкирского языка, классный руководитель	ЛР1,5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
	Проведение выпускного вечера «В добрый путь, выпускники».	Обучающиеся 3курса	Актный зал	Директор, замдиректора, классный руководитель, Совет студентов	ЛР 3, 11	«Ключевые дела ПОО» Профессиональный выбор»
ИЮЛЬ						
1-28	Фотоконкурс (Онлайн-)«МОЯ СЕМЬЯ» (День семьи, любви и верности)	Обучающиеся 1-2 курса	По плану	Педагог-организатор, Совет студентов	ЛР 5, 2, 9	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Конкуренция и партнерство»
	Онлайн-викторина «Крещение Руси»	Обучающиеся 1-2 курса	По плану	Педагог-организатор, Совет студентов	ЛР 5, 2, 9	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
	Онлайн-опрос «Мое летнее настроение» Как организовать свой досуг. Как использовать разнообразные форм проведения свободного времени.	Обучающиеся 1-2курса	По плану	Педагог-организатор, Совет студентов	ЛР 2, 9, 23	«Студенческое самоуправление»
АВГУСТ						

9	Онлайн-викторина «Коренные народы России» (Международный день коренных народов) Трансляция видеоролика «Игры и обычаи народов»	Обучающиеся 1-2 курса	https://vk.com/oksk_rb	Педагог-организатор, Совет студентов	ЛР 5, 2, 23, 9	«Студенческое самоуправление»
10	Онлайн -акция «Они Защищали Родину» - посвященная событиям Курской битвы	Обучающиеся 1-2 курса	https://vk.com/oksk_rb	Педагог-организатор, Совет студентов	ЛР 5, 2, 23, 9	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»

**ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
«43.02.15 Поварское и кондитерское дело»**

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
- 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**
- 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)⁵**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

Фонды оценочных средств разработаны для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. В рамках специальности СПО предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) является частью основной образовательной программы (ООП) 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.

Программа ГИА разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800;
- 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.
- Положением об итоговой государственной аттестации выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования.

1.2. Применяемые материалы

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

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

1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

Оцениваемые основные виды деятельности и компетенции по ним	Описание тематики выполняемых в ходе процедур ГИА заданий (<i>направленных на демонстрацию конкретных освоенных результатов по ФГОС</i>)
Демонстрационный экзамен	
<p>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к</p>	<p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>

<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости,</p>
---	---

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>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</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. иметь практический опыт в: разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий</p>
--	---

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 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. 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.</p> <p>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,</p>	<p>и закусок. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,</p>
---	--

<p>материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления,</p>	<p>посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе</p>
--	---

<p>оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских,</p>	<p>в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контролю качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контролю хранения и расхода продуктов.</p> <p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения</p>
--	---

<p>брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> <p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p> <p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. иметь практический опыт в: разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Знать: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования</p>
--	--

<p>ЛР7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p> <p>ЛР 9Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.</p> <p>Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p> <p>ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства</p> <p>ЛР18 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью</p> <p>ЛР 19 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу</p> <p>ЛР20 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной специальности</p>	<p>персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов; уметь: контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; 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; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот. иметь практический опыт в: разработке различных видов меню, разработке 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; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других</p>
--	--

<p>Защита дипломной работы</p>	
<p>ОК1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» ЛР7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства ЛР18 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью ЛР 19 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу ЛР20 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии</p>	

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для процедуры ГИА

Целью ГИА является определение соответствия результатов освоения студентами ООП соответствующим требованиям ФГОС СПО.

В соответствии с ФГОС ГИА включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР).

ВКР, выполняемая в форме дипломного проекта, позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной (преддипломной) практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере.

В программе ГИА приведена примерная тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

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

График подготовки к ГИА размещается на стенде в кабинете. Программа ГИА в бумажном виде хранится у заместителя директора. Не менее чем за 6 месяцев до проведения ГИА программа доводится до сведения студентов. Для этого проводятся собрания групп, которые выходят на ГИА.

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.

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

Задачи ГИА:

- проверка освоенности выпускником профессиональных компетенций и его готовности к выполнению профессиональных задач;
- проверка, а также систематизация и закрепление знаний, умений обучающихся, полученных в ходе освоения дисциплин и модулей ОПОП, при решении конкретных практических задач;
- развитие навыков самостоятельной работы обучающихся;
- присвоение выпускникам квалификации «техник - технолог».

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» ГИА проводится на IV курсе в VIII семестре. ГИА включает в себя подготовку и защиту ВКР, которая выполняется в виде дипломного проекта (работы) и демонстрационного экзамена.

Продолжительность ГИА составляет 6 недель, в том числе:

- подготовка ВКР - 4 недели;
- защита ВКР - 2 недели.

Форма государственной итоговой аттестации: защита выпускной квалификационной работы (ВКР) в форме дипломной работы и демонстрационного экзамена по компетенции 34 WSI Поварское дело.

Демонстрационный экзамен проводится по компетенциям из перечня Ворлдскиллс, утвержденного Союзом, при наличии заявки на проведение демонстрационного экзамена, направленного в адрес Союза в установленном порядке.

Задание является частью комплекта оценочной документации по компетенции для демонстрационного экзамена. Комплект оценочной документации включает требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности.

Комплекты оценочной документации размещаются в информационно телекоммуникационной сети «Интернет» на сайтах www.worldskills.ru.

Задание на ВКР для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой.

2.2. Порядок проведения процедуры

Задание на ВКР рассматривается предметно-цикловой комиссией профессионального цикла, подписывается руководителем ВКР и утверждается руководителем отделения Сервиса и общественного питания.

В Задании указывается перечень вопросов, подлежащих разработке в выпускной квалификационной работе.

1 Теоретическая часть. Краткая характеристика исследуемого объекта.

2 Практическая часть. Организация работы исследуемого объекта.

3 Заключение, выводы и предложения.

4 Используемые источники информации.

На выполнение ВКР и подготовку к ДЭ отводится 4 недели.

На защиту ВКР и проведение демонстрационного экзамена отводится 2 недели.

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

Вопрос о допуске ВКР к защите решается на заседании цикловой комиссии, готовность к защите определяется зав. отделением, допуск рассматривается на педагогическом совете и оформляется приказом директора колледжа.

Колледж имеет право проводить предварительную защиту выпускной квалификационной работы.

Защита производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем), членами ГЭК, секретарем ГЭК и хранится в архиве колледжа. В протоколе записываются: оценка защиты дипломной работы, особые мнения членов комиссии.

На защиту ВКР отводится до одного академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10 - 15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА образовательной программы СПО по специальности.

Процедура проведения демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена в мастерской «Поварское дело».

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

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

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

Организация, которая на своей площадке проводит демонстрационный экзамен, обеспечивает условия проведения экзамена, в том числе питьевой режим, горячее питание, безопасность, медицинское сопровождение и техническую поддержку.

3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

3.1. Структура и содержание типового задания

3.1.1. Формулировка типового практического задания (приводится наименование задания для оценки результатов освоения программы СПО):

- состав операций (задач), выполняемых в ходе выполнения задания;
- исходные данные в текстовом и/или графическом виде.

Условия выполнения практического задания:

Для проведения экзамена приглашаются представители работодателей, организуется видеотрансляция.

Для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» демонстрационный экзамен проводится по компетенции 34 WSI Поварское дело, КОД 1.1 (<https://esat.worldskills.ru/competencies/c05e5790-e6b7-425c-a2cc-3010e47bd528/categories/c6af7d72-73bb-4b4f-b2c7-4898351d16ca>)

Комплект оценочной документации (КОД) 1.1 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6,5 часов. КОД № 1.1 рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации.

Задание включает в себя следующие разделы:

- 1 Формат Демонстрационного экзамена
- 2 Формы участия
- 3 Вид аттестации
- 4 Модули задания, критерии оценки и необходимое время
- 5 Необходимые приложения

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 34 «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации.

Таблица 1

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1	Организация и управление работой	1,60
2	Навыки коммуникации и работы с клиентами.	1,50
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны	5,00

	здоровья, окружающая среда.	
4	Знания об ингредиентах и меню.	2,15
5	Подготовка ингредиентов.	6,00
6	Применение различных методов тепловой обработки.	5,00
7	Изготовление и презентация блюд.	10,30
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.	3,20

Модуль 1:

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (В, F, C).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленные ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае если студенту необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (В, F, C) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов

3.2. Критерии оценки выполнения задания демонстрационного экзамена

3.2.1. Порядок оценки

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Допускается удаленное участие экспертной группы и/или главного эксперта с применением дистанционных технологий и электронных ресурсов в проведении и /или оценке демонстрационного экзамена. В том числе с применением автоматизированной оценки результатов демонстрационного экзамена.

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 34,75

Таблица 2

№ п/п	Модуль	Критерий	Время выполнения модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					судейские	объективные	общие
1	1	Холодная закуска, в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5,6,7,8	14,6	11,30	25,90
2		Горячее блюдо		1,2,3,4,5,6,7,8	3,0	1,55	4,55
3		Десерт		1,2,3,4,5,6,7,8	2,90	1,4	4,30
				ИТОГО	14,25	20,5	34,75

3.2.2. Порядок перевода баллов в систему оценивания.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы № 1. Протокол фиксирует оценки за демонстрационный экзамен, подписывается членами ГЭК, в т.ч. экспертной группой.

Таблица 3

Оценка ГИА	« 2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах) 0,00%	0,00 -19,99%	20,00-39,99%	40,00-69,99%	70,00-100,00%
КОД 1.1	0-6,96	6,97-13,91	13.92-24,35	24,36 – 34,75

Организация проведения защиты дипломного проекта (работы) как часть программы ГИА включает:

Общие положения (включают описание порядка подготовки и защиты, основные требования к организации процедур);

Примерная тематика дипломных проектов по специальности;

Структура и содержание выпускной квалификационной работы;

Порядок оценки результатов дипломной работы.

Порядок оценки защиты дипломного проекта/дипломной работы.

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

Перечень тем дипломного проекта (работы) согласовывается с представителем работодателя по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей.

Для подготовки дипломного проекта (работы) студенту назначается руководитель.

Экспертиза на соответствие требованиям ФГОС, разработанных заданий дипломный проект (работу), основных показателей оценки результатов выполнения и защиты работ, осуществляется на заседании методической предметно-цикловой комиссии.

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

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

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

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

- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

Дипломный проект (работа) подлежат обязательному рецензированию.

Внешнее рецензирование дипломного проекта (работы) проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные дипломные проекты (работы) рецензируются специалистами. На одного рецензента не может быть более 8 студентов.

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

Рецензия должна включать:

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

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

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

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

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА (РАБОТЫ)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как часть программы ГИА должна включать:

- Порядок оценки результатов дипломного проекта.
- Порядок оценки защиты дипломного проекта/дипломной работы.

1.1 Общие положения

Вид ГИА – выпускная квалификационная работа (дипломный проект).

Объем времени и сроки, отводимые на подготовку дипломного проекта (работы):

4 недели с 16.05.2023 г. по 13.06.2023 г.

Сроки защиты дипломного проекта (работы): 2 недели с 15.06.2023 г. по 30.06.2023 г.

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

Студенту предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Темы дипломного проекта (работ), выбранные студентами, рассматриваются на заседании предметно-цикловой комиссии, выносятся на рассмотрение научно - методического совета. Закрепление за студентами выбранных тем ВКР и назначение руководителя производится приказом директора ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж на основе письменного заявления студента-выпускника.

Темы дипломного проекта (работы) утверждаются не позднее, чем за 2 недели до начала производственной практики (преддипломной).

После утверждения темы дипломного проекта (работы) студенту выдается задание с критериальными требованиями.

Тема и руководитель дипломного проекта (работы) могут быть изменены по заявлению студента с обоснованием причин и с согласия заместителя директора, но не позднее начала сроков, определенных в учебном плане для подготовки.

1.2 Примерная тематика дипломных проектов по специальности

1. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из рыбы в ресторане.

2. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из мяса в ресторане.
3. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из птицы в ресторане.
4. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных салатов в ресторане с европейской кухней.
5. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных супов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
6. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных первых блюд в ресторанной кухне использованием современных технологий и оборудования.
7. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих соусов к блюдам из говядины, баранины, свинины в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
8. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных соусов в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.
9. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из овощей в ресторане с использованием современных технологий и оборудования
10. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из овощей и грибов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
11. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий в ресторане.
12. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из рубленного мяса в ресторане с европейской кухней.
13. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане из мяса порционными кусками.
14. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
15. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рубленого мяса в ресторане.
16. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане из экзотических видов рыб.
17. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление стейков в ресторане с использованием современных технологий и оборудования
18. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление, дизайн сложных горячих банкетных блюд из мяса в ресторане.
19. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление фирменной горячей сложной продукции из птицы в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
20. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов в ресторане с европейской кухней использованием современных технологий и оборудования.
21. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов в ресторане с европейской кухней использованием современных технологий и оборудования.
22. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок при проведении банкета «фуршет» в ресторане.
23. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для проведения банкетов фуршетов, банкетов-коктейлей в ресторане.
24. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане из рыбы.

25. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане из мяса кролика.

26. Свободная тема (на выбор обучающегося)

1.3 Структура и содержание выпускной квалификационной работы;

Общая структура дипломного проекта (работы) должна содержать следующие элементы:

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

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

Краткая характеристика структурных элементов.

1. Титульный лист

Титульный лист выпускной квалификационной работы является первым листом

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

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

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

2. Задание на выпускную квалификационную работу

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

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

3. Содержание

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

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

4. Введение

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

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

Введение включает:

- обоснование темы выпускной квалификационной работы;
- актуальность и новизну исследования;
- цель и задачи исследования;

– указание объекта и предмета исследования, используемых методов анализа и литературных источников.

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

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

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

Объем введения – 3-4 страницы текста.

5. Основная часть

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Заключение

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

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

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

7. Список использованных источников

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке:

Законы Российской Федерации (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);

Указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);

Постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);

нормативные акты, инструкции;

иные официальные материалы (резолюции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);

монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);

иностранная литература;

интернет-ресурсы.

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

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

Порядковая нумерация при этом сохраняется общая.

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

8. Приложения

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

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

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

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

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

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

Требования к оформлению дипломного проекта (работы):

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

1.4. Порядок оценки результатов дипломной работы.

Дипломный проект (работа) в целом должен:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- демонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

При проведении ГИА (защиты дипломного проекта (работы) необходимо учитывать следующие критерии:

- уровень освоения студентом теоретического материала, предусмотренного рабочим программами учебных дисциплин, МДК профессиональных модулей;
- уровень практических навыков, продемонстрированных выпускником при выполнении дипломного проекта (работы);
- уровень знаний и умений, позволяющий решать поставленные задачи при выполнении дипломного проекта (работы);
- умелая систематизация данных в виде таблиц и графиков с необходимым анализом обобщением и выявлением тенденций развития;
- аргументированность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций;
- обоснованность, чёткость, лаконичность изложения сущности темы дипломного проекта (работы);
- гибкость и быстрота мышления при ответах на поставленные при защите дипломного проекта (работы) Р вопросы.

1.5 Порядок оценки защиты дипломной работы.

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

При определении оценки по защите дипломного проекта (работы) учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом дипломного проекта (работы), глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия, а также освоение общих и профессиональных компетенций. Результаты заносятся в оценочную ведомость.

Общие и профессиональные компетенции оцениваются по бальной системе от 0 до 3 баллов. Максимальное количество баллов – 80. Суммарное количество баллов переводится в оценки «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо» и «отлично» по таблице 4:

Оценка освоения результатов компетенций

<50%	51%-60%	61%-75%	76%-100%
40	40,8 - 48	48,8 - 60	60,8 - 80
Оценка 2 «неудовлетворительно»	Оценка 3 «удовлетворительно»	Оценка 4 «хорошо»	Оценка 5 «отлично»

5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при выполнении дипломного проекта (работы)

Реализация программы ГИА предусматривает наличие:

- кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кабинета охраны труда;
- кабинета социально-экономических дисциплин;
- кабинета информационных технологий в профессиональной деятельности;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- мультимедийное оборудование (экран, проектор, персональный компьютер);
- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебный кулинарный цех;
- учебный кондитерский цех;
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Распределение студентов по указанным аудиториям производится в зависимости от тематики дипломного проекта (работы).

5.2 Информационное обеспечение ГИА

1 Программа государственной (итоговой) аттестации.

2 Литература по специальности:

Основные источники:

1 Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 400 с.

2 Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. И. Дубровская. –4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020 – 240с.

3 Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 112с.

4 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. Учреждений начального проф. Образования — М.: Издательский центр «Академия», 2019 160с.

5 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб.пособие для сред.проф. Образования / Т.А.Качурина. - М.: Издательский центр «Академия», 2020 - 96 с.

6 Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова – М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 192с.

7 Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019 – 512с.

8 Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 –304 с., [8] с. цв. ил.

Дополнительные источники:

9 Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. Проф образования/ Г. Г. Дубцов. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021 – 336

10 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. проф. образования. – М. : ПрофОбрИздат, 2021 – 248 с.

11 Калинова В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : учебник для студ. сред. проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 320 с.

12 Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 160 с.

13 Кирпичников В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник для учащихся образовательных учреждений нач. проф. образования/ В.П. Кирпичников, М.И. Ботов. – М.:

Издательский центр «Академия», 2020 – 352 с.

14 Ковалев Н.И., Кукткина М.Н., Кравцова В.А., Технология приготовления пищи. Под ред. доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М: Издательский дом «Деловая литература», 2020 – 480с.

15 Королев А.А. Гигиена питания: учеб. для студ. высш. учеб. заведений/ А.А. Королев. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 528

16 Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И.Федорченко и др.] – 5-е изд., испр. и доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2019.-112 с.

17 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: А.И. Злобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2019 – 680с.: ил.

18 Татарская Л.Л. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария»: Учеб. Пособие для ПТУ – М.: Высш. шк., 2018 – 127с.

19 Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Нелли Эрьевна Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 496с.

20 Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2020 -236с.

21 Химический состав пищевых продуктов: Книга I: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/ Под. ред. проф., д-ра техн. наук И.М. Скурихина, проф., д-ра мед. наук М.Н. Волгарева – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ВО «Агропромиздат», 2018 – 224с.

Нормативные документы:

22 ГОСТ 27747-2016 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов- бройлеров и их части). Технические условия 23 ГОСТ 33818-2016 Мясо. Говядина высококачественная.

Технические условия 24 ГОСТ 7269-2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

23 ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

Электронные ресурсы:

<http://docs.cntd.ru> Электронный фонд правовой и нормативно- технической документации. 57 <http://interdoka.ru/kulinaria/1982/>

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

5.3. Кадровое обеспечение ГИА

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением дипломного проекта (работы): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Требование к квалификации руководителей ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

5.4. Общие требования к организации и проведению ГИА

5.4.1. Порядок назначения руководителя дипломного проекта (работы)

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

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

- оформление задания студенту-выпускнику на подготовку дипломного проекта (работы) по установленной форме;
- оказание помощи при составлении студентом плана работы, при подборе необходимой литературы и фактического материала;
- консультирование по вопросам, возникающим в ходе подготовки дипломного проекта (работы);
- контроль за выполнением графика подготовки дипломного проекта (работы), за своевременностью и качеством выполнения отдельных глав дипломной работы;
- контроль за работой студента, проводимый руководителем дипломного проекта (работы), дополняется контролем со стороны заместителя директора. На заседаниях предметно-цикловой комиссии заслушиваются сообщения руководителей о ходе написания дипломного проекта (работы). На заседаниях предметно-цикловой комиссии могут заслушиваться также отчеты студентов-выпускников, работа которых по письменным или устным заявлениям руководителей дипломного проекта (работы) может быть признана неудовлетворительной;
- написание отзыва на выполненную дипломного проекта (работы). В отзыве руководителем дипломного проекта (работы) указываются характерные особенности выполненной работы; кратко излагаются наиболее важные проблемы, подвергшиеся исследованию; дается анализ содержания пояснительной записки дипломного проекта (работы) с указанием достоинств и недостатков; отмечается практическая значимость;
- обязательное присутствие руководителя дипломного проекта (работы) на предзащите и защите студентом дипломного проекта (работы) на заседании ГЭК.

5.4.2 Порядок организации нормоконтроля

Целью нормоконтроля является проверка дипломного проекта (работы) на соответствие нормам, требованиям и правилам оформления установленным нормативным документам.

Нормоконтроль осуществляет преподаватель, назначаемый приказом директора колледжа

Основные обязанности преподавателя, осуществляющего нормоконтроль:

- проведение установочной конференции с целью знакомства студентов с нормативными документами, устанавливающими стандарты оформления дипломного проекта (работы), а также сроков ее сдачи;
- проведение текущих консультаций по правилам и процедурам оформления в помощь студентам-выпускникам;
- проверка дипломного проекта (работы) на соответствие требованиям стандартов оформления;
- подписание завершенных дипломного проекта (работы).

Студент должен представить на подпись преподавателя, осуществляющего нормоконтроль, готовый дипломный проект (работу) в распечатанном виде в срок не позднее, чем за 5 дня до защиты.

5.4.3 Порядок назначения консультанта дипломного проекта (работы)

Кроме руководителя ВКР и преподавателя, осуществляющего нормоконтроль, всем студентам в обязательном порядке назначается консультант. Консультант назначается приказом директора.

Основные функции консультанта:

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

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

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

5.4.4 Порядок рецензирования дипломного проекта (работы)

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

5.4.5 Состав государственной экзаменационной комиссии

В целях определения соответствия результатов освоения студентами ООП соответствующим требованиям ФГОС СПО создается ГЭК, которая формируется из преподавателей образовательного учреждения, а также лиц из сторонних организаций, соответствующих профилю подготовки выпускников – преподавателей других образовательных учреждений и представителей работодателей. Возглавляет ГЭК председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК и обеспечивает единство требований, предъявляемых выпускникам.

5.4.6 Критерии оценки дипломного проекта (работы)

В основе оценки дипломного проекта (работы) лежит пятибалльная система.

«Отлично» выставляется за дипломный проект (работу):

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

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

– имеет положительные отзывы руководителя и рецензента без замечаний;

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

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

«Хорошо» выставляется за дипломный проект (работу):

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

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

– при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными, вносит предложения по улучшению информационного обеспечения предприятия (организации),

эффективному использованию ресурсов. Доклад структурирован, допускаются одна-две неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, цели, задач, предмета, объекта исследования, но эти неточности устраняются при ответах на дополнительные уточняющие вопросы. Во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

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

«Удовлетворительно» выставляется за следующий дипломный проект (работу)::

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

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

– при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы. Ответы на вопросы членов ГЭК носят не достаточно полный и аргументированный характер, не раскрывают до конца сущности вопроса, слабо подкрепляются выводами и расчетами из дипломной работы, показывают недостаточную самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом;

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

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую дипломный проект (работу)::

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

– не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

– в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;

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

– если по заключениям руководителя дипломный проект (работу) и членов ГЭК.

5.4.7. Защита дипломного проекта (работы):

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

За 5 дней до защиты дипломного проекта (работы) проводится предзащита. Целью проведения предоставляемых на защиту, а также подготовка студента-выпускника к открытому заседанию ГЭК. При подготовке к предзащите студент пишет доклад, готовит раздаточный материал (таблицы, графики, диаграммы), мультимедийную презентацию (слайды).

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

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

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

Проведение защиты дипломного проекта (работы) осуществляется на открытом заседании ГЭК с участием не менее

2/3 ее состава, при обязательном присутствии председателя ГЭК или его заместителя.

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

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

Важный и ответственный момент защиты – ответы на вопросы членов ГЭК. Вопросы студенту задают сразу после его выступления в устной форме члены комиссии. Количество вопросов, задаваемых студенту на защите, не ограничивается. Вопросы могут быть заданы как непосредственно по теме защищаемой работы, так и по другим смежным предметным областям.

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

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день защиты является промежуточный контроль и коррекция материалов, после оформления в установленном порядке протоколов заседания ГЭК.

Выставленные оценки комментируются Председателем ГЭК в присутствии всех аттестуемых студентов.

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

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

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж. Дополнительные заседания ГЭК организуются не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим ГИА по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые. Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком срока для прохождения

ГИА соответствующей ООП. Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК

5.4.8 Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического

развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами Государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации 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).

5.4.9. Порядок подачи апелляции

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию. Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА. 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 одновременно с утверждением состава ГЭК. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии является директор ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

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.

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

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Предметно –цикловая комиссия _____

Допустить к защите

Председатель предметно (цикловой) комиссии

(Подпись, Фамилия, инициалы)

"__" _____ 202__ г.

ВЫПУСКНАЯ ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

(Тема выпускной письменной экзаменационной работы)

Шифр ВКР – 02068108 – XXXXXX-XX-20XX

Обучающийся _____

(Подпись) (Дата) (Фамилия, инициалы)

Руководитель _____

(Подпись) (Дата) (Фамилия, инициалы)

Консультанты по разделам:

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

(Краткое наименование раздела) (Подпись, дата) (Инициалы, фамилия)

ПРОТОКОЛ № _____

заседания Государственной экзаменационной комиссии

« _____ » _____ 20__ г.

Специальность _____

_____ (код, наименование)

Присутствовали:

председатель Государственной экзаменационной комиссии _____

_____ (фамилия, инициалы, должность)

заместитель председателя Государственной экзаменационной комиссии

_____ (фамилия, инициалы, должность)

члены Государственной экзаменационной комиссии:

_____ (фамилия, инициалы, должность)

ПОВЕСТКА ЗАСЕДАНИЯ:

1. Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), выполненной студентом (кой)

_____ (фамилия, имя, отчество полностью)

Тема: _____

Выпускная квалификационная работа выполнена под руководством

_____ (фамилия, инициалы, должность)

В Государственную экзаменационную комиссию представлены следующие материалы:

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

_____ (фамилия, инициалы, должность рецензента)

После общения о выполненной выпускной квалификационной работе студенту (тке) были заданы следующие вопросы:

Решение Государственной экзаменационной комиссии

Признать, что студент (ка) _____
выполнил (а) и защитил (а) выпускную квалификационную работу с оценкой

_____ (цифрами и прописью)

Присвоить _____
(фамилию, имя, отчество студента полностью)
Квалификацию _____
по специальности _____
Выдать диплом _____
(с отличием, без отличия)

2. Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), выполненной студентом (кой)

_____ (фамилия, имя, отчество полностью)

Тема: _____

Выпускная квалификационная работа выполнена под руководством

_____ (фамилия, инициалы, должность)

В Государственную экзаменационную комиссию представлены следующие материалы:

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

_____ (фамилия, инициалы, должность рецензента)

После общения о выполненной выпускной квалификационной работе студенту (тке) были заданы следующие вопросы:

Решение Государственной экзаменационной комиссии

Признать, что студент (ка) _____
выполнил (а) и защитил (а) выпускную квалификационную работу с оценкой

_____ (цифрами и прописью)

Присвоить _____

_____ (фамилию, имя, отчество студента полностью)

Квалификацию _____

по специальности _____

Выдать диплом _____

(с отличием, без отличия)

ОТЗЫВ
на выпускную квалификационную работу

Студента (ки) _____

На тему: _____

_____ ВКР
выполнена в форме: _____

Дипломной работы/дипломного проектирования

1. Актуальность и значимость темы _____

2. Логическая последовательность _____

3. Аргументированность и конкретность выводов и предложений _____

4. Использование литературных источников _____

5. Качество оформления ВКР, качество таблиц, иллюстраций и пр.

_____ Уровень
самостоятельности при работе над темой ВКР _____

6. Недостатки работы: Перечень недостатков Присутствует: + Отсутствует: -

1. Работа представлена не в оригинале, а в виде ксерокопии

2. Набор текста не соответствует правилам ГАПОУ СО «МПК»

3. Наименование темы работы не соответствует утвержденной ГЭК

4. Отсутствуют обязательные структурные части (содержание, введение, заключение, библиографический список, приложения)

5. Структурные части работы (включая главы) набраны в подбор, а не начинаются с новой страницы

6. Главы и параграфы неправильно пронумерованы, наименования не соответствуют содержанию

7. Заголовки структурных частей, включая заголовки глав, набраны прописным шрифтом, расположены не посередине страницы. Расстояние между заголовками и текстом не соответствуют трем интервалам

8. Страницы пронумерованы неверно

9. Таблицы (рисунки) в тексте оформлены неверно

10. Работа не сброшюрована

7. Предложения для внедрения _____

8. ВКР соответствует /не соответствует требованиям, предъявляемым к ВКР, и может/не может быть рекомендована к защите на заседании ГЭК _____

9. Выпускник _____

Заслуживает присвоения ему (ей) квалификации _____

Руководитель ВКР _____

_____ « _____ » _____ 20 _____ год

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу

Студента (ки) _____

На тему: _____

Выпускная квалификационная работа (ВКР) выполнена в форме:

Дипломной работы/дипломного проектирования

1. Актуальность и значимость темы _____

2. Разделы дипломной работы, выполненные наиболее полно:

3. Наличие в работе самостоятельных и оригинальных решений:

4. Практическая значимость дипломной работы в целом или ее отдельных частей для практики _____

5. Качество оформления ВКР, качество таблиц, иллюстраций и пр.

6. Уровень самостоятельности при работе над темой ВКР

7. Достоинства и недостатки, выявленные рецензентом в дипломной работе

_____ 8. Степень
достаточности теоретической подготовки студента и его умение использовать полученные
знания для решения теоретических и практических задач:

_____ 9. ВКР
соответствует/не соответствует требованиям, предъявляемым к ВКР, и может/не может быть
рекомендована к защите на заседании ГЭК (нужное подчеркнуть)

10. Выпускник _____

Заслуживает (не заслуживает) присвоения ему (ей) квалификации _____

Рецензент ВКР _____

ФИО, должность, место работы

« _____ » _____ 20 _____ год _____

Подпись руководителя

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

«Утверждаю»
Зам. директора
_____ О.Н. Дунаева
« ____ » _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ
на выполнение выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа (ВКР) выполнена в форме:

дипломной работы/дипломного проекта

Студент(ка) _____

_____ фамилия, имя, отчество

Форма обучения: очная группа _____

Направление подготовки/специальность:

1. Тема: _____

2. Дата выдачи темы « ____ » _____ 20__ год.

3. Календарный график выполнения

4. Содержание пояснительной записки

5. Срок предоставления студентом (кой) законченной ВКР:

« ____ » _____ 20__ года

Руководитель _____

Студент _____

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

Тема _____

Студент _____

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Форма обучения очная

Руководитель выпускной квалификационной работы _____

Допущен к защите

Приказ № _____ «___» _____ 20__ г.

20__ год