

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Долгопрудненский техникум»

СОГЛАСОВАНО



Руководитель ООО «ЛАБИРИНТ»

МАЛУШЕНКО А.А.

2017г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО  
«Долгопрудненский техникум»  
Н.Г. Лошаков

28.08.2017г.



СОГЛАСОВАНО



Руководитель ООО «ВАСОН»

Евстифеева И.В.

28.08.2017г.

Основная профессиональная образовательная программа  
программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Форма обучения: очная

Профессия  
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации выпускника:  
Повар, кондитер 3,4 разряд

2017 год



Лист  
утверждения, внесения изменений, дополнений  
в образовательную программу по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

[illegible]

# **Содержание**

## **Раздел 1. Общие положения**

## **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования**

## **Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

## **Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

### **4.1. Общие компетенции**

### **4.2. Профессиональные компетенции**

## **Раздел 5. Структура образовательной программы**

### **5.1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

## **Раздел 6. Условия реализации образовательной деятельности**

### **6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы**

### **6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

### **6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

## **Раздел 1. Общие положения**

1.1. Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ПООП СПО) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

ПООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ПООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ПООП.

### **1.2. Нормативные основания для разработки ПООП:**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

### 1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа; МДК – междисциплинарный курс ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции; ПК – профессиональные компетенции.

## **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: *Повар кондитер*

Формы получения образования: допускается только в колледже. Формы обучения: очная.

Срок получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования – 3года 10 месяцев, объем часов- 6459 часов.

### **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.).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым фальсификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификацией
		повар – кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается



Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

## Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> 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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
		<p><b>Знания:</b> 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	<b>Умения:</b> 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
-------	---	--

		<b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативноправовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативноправовой 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><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p><b>Знания:</b> 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><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии
		<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		<b>Знания:</b> 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.	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<b>Умения:</b> 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 объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		<b>Знания:</b> 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
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;</p> <p><b>Знание:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
----------------------------	--------------------------------	---------------------------------

<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь,</li> </ul>
		<p>посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; <ul style="list-style-type: none"> <li>— безопасно править кухонные ножи;</li> <li>— соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>— проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</li> <li>— выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</li> <li>— включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>— соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> </ul> </li> </ul>
--	--	---

		<p>— оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями</p>
--	--	---





		<p>хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</li><li>– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</li><li>– проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</li><li>– сопоставлять данные о времени</li></ul>
--	--	--

		<p>изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</li> <li>— осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>— использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</li> </ul>
--	--	---



		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>— виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>— последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>— регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативнотехническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</li> <li>— возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>— требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной</li> </ul>
--	--	---

		<p>посуды;</p> <p>— виды, назначение, правила применения и</p>
--	--	--

		<p>безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; — правила утилизации отходов;</p> <p>— виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>— способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</p>
--	--	---



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– правила приема продуктов по количеству и качеству;</li> <li>– ответственность за сохранность материальных ценностей;</li> <li>– правила снятия остатков на рабочем месте;</li> <li>– правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов;</li> <li>– правила обращения с тарой поставщика;</li> <li>– правила поверки весоизмерительного оборудования</li> </ul>
--	--	--

	<p>ПК 1.2.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>– обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>– хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>— выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</li> <li>— соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</li> <li>— различать пищевые и непищевые отходы;</li> <li>— подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>— осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неис-</li> </ul>
--	--	--

		<p>пользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;</li> </ul>
--	--	--

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</li> <li>– методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, не рыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>– способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</li> <li>– формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;</li> <li>– способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</li> </ul>
--	--	---

	<p>ПК 1.3.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li>– ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов,</li> </ul>
--	---	---



		<p>применения ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</li> <li>– нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</li> <li>– порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</li> <li>– соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>– проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</li> <li>– выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</li> <li>– обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> </ul>
--	--	--



		<ul style="list-style-type: none"><li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</li><li>– владеть профессиональной терминологией; консультировать</li></ul>
--	--	--

		потребителей, оказывать им помощь в выборе
--	--	--

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>— виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>— ассортимент, рецептуры, требова-</li> </ul>
--	--	---

		<p>ния к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</li> <li>— способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>— техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>— правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p>ПК 1.4.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>–порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul>

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</li> <li>– владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной</li> </ul>
		терминологией



		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>— виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>— ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>— методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</li> <li>— способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при</li> </ul>
--	--	--

		<p>приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>– правила, техника общения с потребителями;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразно-	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>
го ассортимента	закусок разнообразно го ассортимента в соответствии с инструкциями и	– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	регламентами	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять</li> </ul>
--	--------------	--

		технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и
--	--	---

		<p>регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul>
--	--	---

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и</li> <li>– нормативнотехническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> </ul>
--	--	--

		<div>– требования к личной гигиене персонала при</div>
--	--	--

		<p>подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</li> </ul>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров</li> </ul>



	разнообразного ассортимента	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>— организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>— выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>— взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>— использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</li> <li>— выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи;</li> <li>- замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</li> </ul>
--	-----------------------------	--

		<p>- удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</p>
--	--	--

		<p>- использовать для приготовления бульонов</p> <p>концентраты про-</p>
--	--	--

		<p>мышленного производства;</p> <p>- определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</p> <p>— порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;</p> <p>— охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p>
		<p>— хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</p>

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li><li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;</li><li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li><li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</li><li>– температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</li><li>– виды технологического оборудования и производственного</li></ul>
--	--	--

		<p>инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>— санитарно- гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</p> <p>— техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;</p> <p>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;</p> <p>— правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</p>
--	--	--

		<p>— требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</p> <p>— правила маркирования упакованных бульонов, отваров</p>
--	--	--

	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>— ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>
--	--	--





		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>— выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>— взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>— использовать региональные продукты для приготовления супов;</li> <li>— выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны;</li> <li>- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; -</li> </ul>
--	--	--

		рационально использовать продукты, полуфабрикаты; -
--	--	---

		<p>соблюдать температурный и временной режим варки супов;</p> <p>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</p> <p>- определять степень готовности супов;</p> <p>- доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;</p> <p>— проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на</p>
--	--	---

		<p>вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</li> </ul>
--	--	---

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления заправочных супов, суповпюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</li> <li>– виды технологического обо-</li> </ul>
--	--	--

		<p>рудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</li> <li>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>— методы сервировки и подачи, температура подачи супов;</li> <li>— правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;</li> <li>— правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>— правила, техника общения с потребителями;</li> <li>— базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации</li> </ul>

	разнообразного ассортимента	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>– готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать</li> </ul>
--	-----------------------------	---

		<p>мучную пассеровку, готовить лезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</li> <li>– закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>– соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>– рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>– доводить соусы до вкуса;</li> </ul>
--	--	--



		<ul style="list-style-type: none"><li>– проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</li><li>– порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li><li>– соблюдать выход соусов при порционировании;</li><li>– выдерживать температуру подачи;</li><li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li><li>– творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</li></ul>
--	--	--

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li><li>– критерии оценки качества основ-</li></ul>
--	--	---



		<p>ных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>— ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>— методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>— органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>— ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>— классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</li> <li>— температурный</li> </ul>
--	--	--

		режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
--	--	---



		<p>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>– правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>– правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>– требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>– нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</p> <p>– техника порционирования, варианты подачи соусов;</p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</li> <li>– методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>– температура подачи соусов;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>



		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа</li> </ul>
--	--	--

		<p>питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- замачивать сушеные;</li><li>- бланшировать;</li></ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"><li>- варить в воде или в молоке;</li><li>- готовить на пару;</li></ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- припускать в воде, бульоне и собственном соку;</li> <li>- жарить сырые и предварительно отваренные;</li> <li>- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать;</li> <li>- готовить овощные пюре;</li> <li>- готовить начинки из грибов;</li> <li>— определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>— доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</li> <li>— выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>— выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</li> <li>- замачивать в воде или молоке;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> </ul>
--	--	---

		<p>- готовить на пару;</p>
--	--	----------------------------



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</li> <li>- жарить предварительно отваренные;</li> <li>- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;</li> <li>- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</li> <li>- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</li> <li>- готовить пюре из бобовых;</li> <li style="padding-left: 40px;">— определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li style="padding-left: 40px;">— доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изде-</li> </ul>
--	--	--







		<p>лий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– проверять качество</li> </ul> <p>вых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и</li> </ul>
--	--	---

		гарниры с учетом требований к
--	--	----------------------------------



		<p>безопасности пищевых продуктов; –</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>– разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>– рассчитывать стоимость,</p> <p>– вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>– владеть профессиональной тер-</p>
--	--	---

		минологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
--	--	---



		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>— критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>— виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>— методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</li> <li>— виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>— ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> </ul>
--	--	--



		<p>— органолептические способы определения готовности;</p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> </ul>
--	--	--

		<p>— органолептические способы</p> <p>определения готовности;</p> <p>— ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>— нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>— техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>— методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p>
--	--	--

		<div><div>— правила</div><div>разогревания,</div><div>— правила</div></div>
--	--	---

		<p>охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>– правила, техника общения с потребителями;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--	--	---

	ПК 2.6. Осуществлять	<b>Практический опыт в:</b> – приготовлении, творческом
	приготовление, творческое оформле-	оформлении и подготовке к реализации

	ние и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	--	--



		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы</li> </ul>
--	--	--



		приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа
--	--	--

		<p>питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формировать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</li> <li>- жарить на плоской поверхности;</li> <li>- жарить, запекать на гриле; <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> </ul> </li> <li>- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</li> <li>- формировать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</li> <li>- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</li> <li>- подготавливать продукты для пиццы;</li> <li>- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</li> <li>- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>- жарить в большом количестве</li></ul>
--	--	---



		<p>жира;</p> <p>- жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</p> <p>–определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</p> <p>–проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>–порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изде-</p>
--	--	---

		<p>лия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; –</li> <li>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога,</li> </ul>
--	--	--

		сыра, муки разнообразного ассортимента;
--	--	---



		<ul style="list-style-type: none"><li>– владеть профессиональной терминологией;</li><li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</li></ul>
--	--	---

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>— критерии оценки качества основных продуктов и</li> </ul>
		<p>дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>— нормы взаимозаменяемости сы- рья и продуктов;</li> <li>— методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>— виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>— ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>— органолептические способы определения готовности;</li> <li>— нормы, правила взаимозаменяемости;</li> <li>— техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul>
--	--	--

		<p>– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц,</p>
--	--	---

		<p>творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— правила</li> <li>— правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>— требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога,</li> </ul>
--	--	---

		<p>сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li><li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li><li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li><li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li></ul>
--	--	--

	<p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>— ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>
--	--	---





		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного</li> </ul>
--	--	--

		водного сырья с учетом типа питания, их
--	--	--

		<p>вида и кулинарных свойств: -</p> <p>варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</p> <p>- готовить на пару;</p> <p>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</p> <p>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из</p>
--	--	--

		<p>рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li> <li>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li> <li>- бланшировать и - отваривать мясо крабов;</li> <li>- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</li> <li>- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>— определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;</li> <li>— выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>— проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>— порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального</li> </ul>
--	--	---

		использования ресурсов, соблюдением
--	--	--



		<p>требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>— соблюдать выход при порционировании;</li><li>— выдерживать температуру</li></ul> <p>подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>— охлаждать и замораживать</li></ul> <p>готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>— хранить</li></ul> <p>свежеприготовлен-</p>
--	--	---



		<p>ные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul>
--	--	---

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>— критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных</li> <li>— ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>— виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>— методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>— виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>— ассортимент, рецептуры, требования к</li> </ul>
--	--	--

		<p>качеству,</p> <p>— температура подачи горячих блюд, кулинарных</p>
--	--	---

		<p>изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>– органолептические способы</p>
--	--	--

		<p>определения готовности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>— нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>— техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>— методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"><li>– правила разогревания,</li><li>– правила охлаждения,</li></ul>
--	--	---



		<p>замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>— требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>— правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток</p> <p>— правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>— правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>— правила, техника общения с потребителями;</p> <p>— базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--	--	---



	ПК 2.8.	Практический опыт в:
	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>



		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>— организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;</li> <li>— выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>— взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>— использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</li> <li>— выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных</li> </ul>
--	--	---

		продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с
--	--	---

		<p>учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;</p> <p>- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидко-</p>
--	--	--

		<p>сти и на пару;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</li> <li>- жарить пластованные тушки птицы под прессом;</li> <li>- жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</li> <li>- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</li> <li>- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</li> <li>- бланшировать, отваривать мясные продукты;</li> </ul> <p style="padding-left: 40px;">–определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</p> <p style="padding-left: 40px;">–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом</p>
--	--	---



		<p>приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</li><li>– порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных</li></ul>
--	--	---



		<p>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру</li> </ul> <p>подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; –</li> <li>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать</li> </ul>
--	--	---

		<div>СТОИМОСТЬ,</div> <div>— вести расчет</div> <div>с</div>
--	--	--

		<p>потребителем при отг    учет на    вынос,    горячих реализованных блюд, кулинарных издмясных закусок    мяса,    домашней продуктов, птицы,    кролика дичи, разнообразного ассортимента;</p> <p>—    владеть профессиональной терминологией;</p> <p>—    консультировать потребителей, оказыват им помощь в выборе горячих блюд, кулинаре изделий, закусок из мяс: мясных продуктов, домашней</p> <p>птицы, дичи, кролика</p>
--	--	--

		<p><b>Знания:</b></p> <p>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,</p>
		<p>взаимозаменяемости;</p> <p>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ин-</p>



		<p>ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>— методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>— виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>— ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>— органолептические способы определения готовности;</li> <li>— ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными</li> </ul>
--	--	--



		<p>продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассорти-</li> </ul>
--	--	--



		<p>мента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</li> <li>разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</li> <li>разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
--	--	--

<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul>
---	--	--

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li><li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li><li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую</li></ul>
		доку-



		<p>ментацию, соблюдать санитарные требования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,</li> </ul>
--	--	---

		<p>весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>
--	--	---



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul>
--	--	--



		<b>Знания:</b>
--	--	----------------



		<ul style="list-style-type: none"> <li>— требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>— виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>— организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>— последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>— регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"><li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li><li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке</li></ul>
--	--	---

		<p>производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>– правила утилизации отходов</p> <p>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий,</p>
--	--	---

		<p>закусок</p> <p>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья,</p>
--	--	---

		<p>продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>– правила оформления заявок на склад</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>– приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</p>



	соусов, заправок разнообразного ассортимента	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</li> <li>– Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:</li> <li>- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</li> </ul>
--	--	--



		<p>- смешивать и настаивать растительные масла с</p>
--	--	--

		<p>пряностями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром;</li> <li>- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез;</li> <li>- корректировать ветовые оттенки и</li> </ul>
--	--	--

		<p>вкус холодных соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;</li> <li>– охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</li> <li>– рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода со- уса;</li> <li>– определять степень готовности соусов;</li> <li>– проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;</li> <li>– порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи;</li> <li>– хранить свежеприготовленные соусы</li> </ul>
--	--	---

		с учетом требований к безопасности готовой продукции;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li><li>– творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами</li></ul>
--	--	---

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>– виды, характеристика</li> </ul>
		<p>региональных видов сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>– методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</li> <li>– ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и</li> </ul>

		<p>использование;</p> <p>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</p> <p>– температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые</p>
--	--	---

		<p>при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</li> <li>– техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>– методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; <ul style="list-style-type: none"> <li>– температура подачи соусов;</li> </ul> </li> <li>– правила хранения готовых соусов;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>



		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>— организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</li> <li>— выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>— взвешивать, измерять продукты,</li> </ul>
--	--	--



		<p>входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>— использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</li> <li>— выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</li> <li>- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных про-</li> </ul> <p>дуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- прослаивать компоненты салата;</li> <li>- смешивать различные ингредиенты салатов;</li> <li>- заправлять салаты</li> </ul>
--	--	--

		<p>заправками;</p> <p>- доводить салаты до вкуса;</p> <p>– выбирать</p> <p>оборудование,</p>
--	--	--



		<p>производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>– соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;</p> <p>– проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>– порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>– соблюдать выход при порционировании;</p> <p>– выдерживать температуру подачи салатов;</p> <p>– хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продук-</p>
--	--	--

		<p>ции;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– рассчитывать стоимость,</li><li>– владеть профессиональной терминологией;</li><li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</li></ul>
--	--	--

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li><li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов</li></ul>
--	--	---



		<p>разнообразного ассортимента;</p> <p>–виды,</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>–нормы</p> <p>взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>–методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;</p> <p>–органолептические способы</p> <p>определения готовности;</p> <p>–ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с</p>
--	--	--

		<p>основными продуктами, входящими в салат;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хра-</li> </ul>
--	--	--

		<p>нения салатов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>— организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</li> <li>— выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>— взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>— использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</li> <li>— выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> <li>- нарезать свежие и вареные</li> </ul>
--	--	---

		<p>овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе,</p>
--	--	---

		<p>нарезать и хранить соленую сельдь; -  готовить квашеную капусту; -  мариновать овощи, репчатый лук,  грибы;</p> <p>- нарезать, измельчать  мясные и рыбные продукты,  сыр;</p> <p>- охлаждать готовые блюда  из различных продуктов;</p> <p>- фаршировать куриные и  перепелиные яйца;</p> <p>- фаршировать шляпки  грибов; - подготавливать,  нарезать пшеничный и  ржаной хлеб, обжаривать на  масле или без;</p> <p>- подготавливать масляные  смеси, доводить их до  нужной консистенции; -  вырезать украшения</p> <p>3</p> <p>овощей, грибов;</p> <p>- измельчать, смешивать  различные ингредиенты для  фарширования; - доводить  до вкуса;</p> <p>— выбирать  оборудование,  производственный  инвентарь, посуду,  инструменты в соответствии  со способом приготовления;</p> <p>— соблюдать  санитарногигиенические  требования при  приготовлении бутербродов,  холодных заку-</p> <p>сок;</p>
--	--	---

		<p>— проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
--	--	---





		<ul style="list-style-type: none"> <li>– порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– хранить бутерброды, холодные закуски</li> <li>– с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость;</li> <li>– владеть профессиональной тер-</li> </ul>
--	--	--

		<p>минологией;</p> <p>— консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок</p>
--	--	--



		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>— органолептические способы</li></ul> <p>определения готовности;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>— ассортимент ароматических веществ,</li></ul>
--	--	---

		<p>используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила хранения,</li> <li>требования к безопасности</li> <li>– хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с</li> </ul>

		прилавка/раздачи
--	--	------------------



		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>— организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>— выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>— взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>— использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>— выбирать, применять комбинированные</li> </ul>
--	--	--

		<p>ровать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить рыбное желе;</li> <li>- украшать и заливать рыбные продукты порциями;</li> <li>- вынимать рыбное желе из форм;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>— выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>— соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> <li>— проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul>
--	--	--



		<p>перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично</li> </ul>
--	--	--

		<p>упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— рассчитывать стоимость,</li> <li>— владеть профессиональной терминологией;</li> <li>— консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul>
--	--	---



		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>— критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>— виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>— методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>— виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>— ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> </ul>
--	--	---

		— органолептические
--	--	---------------------



		<p>способы</p> <p>определения готовности;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>— ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li><li>— нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li><li>— техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, ку-</li></ul>
--	--	---

		<p>линарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сы-</li> </ul> <p>рья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный</li> </ul>
--	--	--

		запас на иностранном языке
--	--	----------------------------

	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> </ul>
--	--	--

		<p>— взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>— использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>— выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <p>- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</p> <p>- порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу,</p>
--	--	---

		<p>дичь;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</li><li>- замачивать желатин, готовить мясное, куриное</li></ul>
--	--	---

		<p>желе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- украшать и заливать мясные продукты порциями;</li> <li>- вынимать готовое желе из форм;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>— выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>— соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> <li>— проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> </ul>
--	--	---

		<p>— порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуска из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>— соблюдать выход при порционировании;</p> <p>— выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>— охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуска из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продук-</p>
--	--	---



		<p>тов;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуска из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li><li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с</li></ul>
--	--	---

		<p>потребителем при продукции на вын</p> <p>– владеть профессионал терминолог</p> <p>– консультир потребителей, оказыва помощь в выборе холс блюд, кулинарных изд закусок из мяса, мя продуктов, птицы, домашней</p>
--	--	--

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>— критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных</li> </ul>
		<p>ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>— методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из</li> </ul>



		<p>мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>— ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>— органолептические способы</li> </ul> <p>определения готовности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>— нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>— техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных</li> </ul>
--	--	--

		продуктов, птицы, дичи разнообразного	домашней
--	--	---	----------



		<p>ассортимента для подачи;</p> <p>— виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>— методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>— правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>— требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p>
--	--	---



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>ПК 4.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul>

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> </ul>
--	--	---

		<p>— соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>
--	--	--

		<p>— выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в</p>
--	--	--

		<p>зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>— соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>— выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>— оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>— осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>— обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и</li> </ul>
--	--	---

		<p>регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>— своевременно</p>
--	--	---

		оформлять заявку на склад
--	--	---------------------------

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ</li> </ul>
		<p>на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управ-</li> </ul>



		<p>ления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>–возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>–требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>–правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>–правила утилизации отходов;</p> <p>–виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>–способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>– условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p>
--	--	---

		<p>напитков</p> <p>— ассортимент,</p> <p>требования к качеству,</p> <p>условия и сроки хранения</p> <p>сырья, продуктов,</p> <p>используемых при</p> <p>приготовлении холодных и</p>
		<p>горячих слад блюда</p> <p>десертов,</p> <p>напитков;</p> <p>— правила заявок</p> <p>оформления</p> <p>склад</p>

	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> </ul>



		<p>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>– использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы;</p> <p>- хранить, использовать готовые виды теста;</p> <p>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</p> <p>- варить фрукты в сахарном сиропо, воде, вине;</p> <p>- запекать фрукты;</p> <p>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</p>
--	--	---

		<p>- подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные,</p>
--	--	--



		<p>молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</p> <p>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</p> <p>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</p> <p>— определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>— доводить до вкуса;</p> <p>— выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>— проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>— порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда,</p>
--	--	---



		<p>десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— соблюдать выход при порционировании;</li> <li>— выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>— охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>— хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>— выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>— рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>— владеть профессиональной терминологией;</li> <li>— консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</li> </ul>
--	--	--

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>— критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>— виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>— методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>— виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>— ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> </ul>
--	--	---

		— органолептические способы
--	--	--------------------------------

		<p>определения готовности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>— техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>— методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>— требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>— правила общения с потребителями;</li> <li>— базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>— техника общения, ориентированная на</li> </ul>
--	--	--

		потребителя
--	--	-------------

	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов</li> <li>— ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>— организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>— выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>— взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нор-</li> </ul>
--	---	---

		<p>мами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>— выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить сладкие соусы;</li> <li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</li> <li>- жарить фрукты основным способом и на гриле;</li> <li>- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</li> </ul> </li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li><li>- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</li><li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного</li></ul>
--	--	--





		<p>производства;</p> <p>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</p> <p>— определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>— доводить до вкуса;</p> <p>— выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>— выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>— Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>— порционировать, сервировать и</p>
--	--	---

		<p>оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</li> </ul>
--	--	---

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>– органолептические способы</li> </ul>
--	--	--

		<p>определения готовности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>— техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>— методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>— требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>— базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>— техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
--	--	--

	<p>ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>— приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков</p> <p>— ведении расчетов с потребителями при отпуске</p>
		<p>продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li><li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li><li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li><li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</li><li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li><li>– использовать региональные про-</li></ul>
--	--	---

		<p>дукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</li> <li>- смешивать различные соки с другими ингредиентам;</li> <li>- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоек с другими ингредиентами;</li> <li>- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</li> <li>- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- готовить лимонады;</li> <li>- готовить холодные алкогольные напитки;</li> <li>- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</li> <li>- подготавливать пряности для напитков;</li> <li>– определять степень готовности напитков;</li> <li>– доводить их до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный</li> </ul>
--	--	---



		инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
--	--	---



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> <li>– проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>– хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков</li> </ul>
--	--	--



		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;</li> <li>– органолептические способы</li> </ul> <p>определения готовности;</p>
--	--	--

		– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных напитков раз-</li> </ul>
--	--	---

		<p>нообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> </ul>
--	--	--



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>



		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>— организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>— выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>— взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>— использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</li> <li>— выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> </ul> <p>- заваривать чай;</p> <p>- варить кофе в наплитной</p>
--	--	--

		<p>посуде и с помощью кофемашины;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- готовить кофе на песке;</li><li>- обжаривать зерна кофе;</li><li>- варить какао, горячий шоколад; -</li></ul> <p>готовить горячие алкогольные напитки;</p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать пряности для напитков;</li> <li>–определять степень готовности напитков;</li> <li>–доводить их до вкуса;</li> <li>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>–соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> <li>–Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>–порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>–соблюдать выход при порционировании;</li> <li>–выдерживать температуру подачи горячих напитков;</li> <li>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>–рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем</li> </ul>
--	--	---

		при отпуске продукции на вынос;
--	--	------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"><li>– владеть профессиональной терминологией;</li><li>– консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе горячих напитков</li></ul>
--	--	--

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки</li> </ul>
--	--	---

		<p>и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</li><li>– правила расчета с потребителями;</li><li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li><li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li></ul>
--	--	---

<p>Приготовление, оформление, подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>и к ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>— подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>— проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкци-</li> </ul>



		<p>ями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>– соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> </ul>
--	--	---

		<div>— подготавливать к работе, проверять</div>
--	--	---

		<p>технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>– выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
--	--	---

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила</li> </ul>





		<p>ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организация работ в кондитерском цехе;</li> <li>— последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>— регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>— возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>— требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</li> <li>— правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>— правила утилизации отходов</li> <li>— виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых</li> </ul>
--	--	--

		продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
--	--	--



		<ul style="list-style-type: none"> <li>— виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>— способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>— условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>— ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>— правила оформления заявок на склад;</li> <li>— виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</li> </ul>
--	--	---

	ПК 5.2. Осуществлять приготовление подготовку	и к	<b>Практический опыт в:</b>  – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
--	--	--------	---



	<p>использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– хранить, подготавливать отделочные</li> </ul>
--	---	--



		<p>полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки,</p>
--	--	--

		<p>фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p> <p>– выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить желе;</li> <li>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>- варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> </ul>
--	--	--

		<p>- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</p> <p>- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженный сахар; - готовить посыпки;</p> <p>- готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- доводить до вкуса, требуемой консистенции;</p> <p>— выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>— проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>— хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>
--	--	---

		<div>— организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</div>
--	--	--

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных</li> </ul>
--	--	---

		<p>свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>— ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</li> <li>— органолептические способы</li> </ul> <p>определения готовности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>— Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</li> <li>— требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
	<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>— ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>— организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>— выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>— взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>— использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>— выбирать, применять комбинировать различные способы</li> </ul>
--	--	--

		приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного
--	--	--





		<p>сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, фарши;</li> <li>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- проводить оформление хлебобулочных изделий; <ul style="list-style-type: none"> <li>— выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>— проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>— порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>— соблюдать выход при порционировании;</li> </ul> </li> </ul>
--	--	---

		<div>— выдерживать</div> <div>условия хранения хлебобулочных</div> <div>изделий и</div>
--	--	---

		<p>продукции;</p> <p>– контейнеры,</p> <p>транспортирования</p> <p>хле-</p> <p>ба</p> <p>–</p> <p>потребителями;</p> <p>– профессиональной</p> <p>терминологией; –</p> <p>помощь хлебобулочных</p> <p>хлеба</p>	<p>этом требований</p> <p>ости готовой</p> <p>ирать эстетично</p> <p>, на вынос для</p> <p>ных изделий и</p> <p>–</p> <p>рчитывать</p> <p>вести расчеты с</p> <p>деть</p> <p>сультить</p> <p>й, оказывать им</p> <p>в выборе</p> <p>изделий и</p>
--	--	---	---

		<b>Знания:</b> – ассортимент, правила выбора характеристика, продуктов и
		дополнительных ингредиентов с учетом



		<p>их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>— виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>— методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>— виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>— ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>— органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>— нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>— техника порционирования (комплектования),</li> </ul>
--	--	---

		складирования непродолжительного	для
--	--	-------------------------------------	-----





		<p>хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>— виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>— методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>— требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>— правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>— правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>— базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>— техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	--	---

	ПК 5.4.	Практический опыт в:
	<p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>



		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида</li> </ul>
--	--	--

		<p>основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- подготавливать продукты;</li><li>- готовить различные виды</li></ul>
--	--	---

		<p>теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</p> <p>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;</p> <p>– выбирать, безопасно использо-</p>
--	--	--

		<p>вать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</li> </ul>
--	--	--



		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>— критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>— виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>— методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>— виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>— ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</li> </ul>
--	--	--

		<p>— органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p>
--	--	---

		<p>— нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>— техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий различного ассортимента;</p> <p>— виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий различного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>— методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий различного ассортимента;</p> <p>— требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий различного ассортимента;</p> <p>— правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий различного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"><li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li><li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li></ul>
--	--	---

	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<div> <div> <p>– <b>Практический опыт:</b> подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>– приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>– Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> </div> <div> <p><b>Умения:</b></p> <p>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>– организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>– выбирать, подготавливать арома-</p> </div> </div>
--	--	---



		<p>тические, красящие вещества;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>— использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</li> <li>— выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>
--	--	--

		<p>– выбирать, безопасно использовать оборудование,</p>
--	--	---





		<p>производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>— порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>— соблюдать выход при порционировании;</li> <li>— выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продук-</li> </ul> <p>ции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</li> <li>— рассчитывать стоимость,</li> <li>— владеть профессиональной терминологией;</li> <li>— консультировать потребителей,</li> </ul>
--	--	---

		оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		<p><b>Знания:</b></p> <p>— ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>— критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов</p>

		<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>— методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</li> </ul> <p>— виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</li> <li>— органолептические способы определения готовности выпеченных и</li> </ul>
--	--	---

		<p>отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>— техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>— виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>— методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>— требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>— правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>— правила, техника общения с потребителями;</li> </ul>
--	--	---

		<p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--	--	---

## Раздел 5. Структура образовательной программы

### 5.1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная				1 курс		2 курс		3курс		4 курс	
					всего занятий	в том числе			1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 21 нед.
						лекций	лабораторных и практических занятий	курсовых работ проектов								
	<b>Всего по общеобразовательному и профессиональному циклу</b>		<b>7357</b>	<b>1705</b>	<b>5652</b>	<b>2013</b>	<b>857</b>		<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>756</b>
<b>О.00</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>		<b>2932</b>	<b>880</b>	<b>2052</b>	<b>1402</b>	<b>650</b>		<b>612</b>	<b>828</b>	<b>424</b>	<b>138</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	50	0
ОУД.01.01	Русский язык	Э	118	26	92	0	92		34	58						
ОУД.01.02	Литература	ДЗ	247	54	193	193	0		55	90	48					
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Э	298	70	228	228			72	108	48					
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	256	85	171	0	171		31	48	48	44				
ОУД.04	История	Э	256	85	171	155	16		56	59	56					
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ	256	85	171	9	162		50	45	52	24				
ОУД.06	ОБЖ	ДЗ	108	36	72	52	20		72							
ОУД.07	Информатика и ИКТ	ДЗ	162	54	108	68	40		66	42	-					
ОУД.08	Физика	ДЗ	162	54	108	98	10		40	68	-					
ОУД.09	Химия	Э	256	85	171	166	5		34	62	75					
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ	219	48	171	155	16		32	42	97					
ОУД.11	Биология		108	36	72	72			34	38						
ОУД.12	География	ДЗ	108	36	72	60	12		36	36						

ОУД.13	Экология	ДЗ	108	36	72	60	12		-	72						
	<i>Дополнительные</i>		<b>270</b>	<b>90</b>	<b>180</b>	<b>86</b>	<b>94</b>		<b>0</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>0</b>
УД. 14в	Русский язык и культура деловой речи	ДЗ	106	36	70	2	68					70				

УД.15в	Астрономия	ДЗ	55	19	36	30	6			36						
УД.16в	Развитие обще учебных компетенций	з	34	10	24	20	4			24						
УД.17в	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ	75	25	50	40	10								50	
<b>П.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>		<b>4425</b>	<b>825</b>	<b>3600</b>	<b>894</b>	<b>174</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>152</b>	<b>690</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>562</b>	<b>756</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>1236</b>	<b>412</b>	<b>824</b>	<b>738</b>	<b>86</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>152</b>	<b>258</b>	<b>162</b>	<b>174</b>	<b>40</b>	<b>38</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	102	34	68	54	14				44	24				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	81	27	54	44	10					54				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	135	45	90	80	10				36	54				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	81	27	54	44	10							54		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	108	36	72	62	10					72				
ОП.06	Охрана труда	Э	54	18	36	26	10				36					
ОП.07	Физическая культура	ДЗ/ДЗ	120	40	80	80							20	20	20	20
ОП.08	Основы калькуляции и учета	ДЗ	135	45	90	68	22				36	54				
ОП.09	Рисунок и лепка	ДЗ	135	45	90	90							54	36		
ОП.10	Деловое общение с потребителем	ДЗ	93	31	62	62							42	20		
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	111	37	74	74							18	18	20	18
ОП.12	Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	81	27	54	54							28	26		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>3081</b>	<b>413</b>	<b>2776</b>	<b>156</b>	<b>88</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>432</b>	<b>450</b>	<b>654</b>	<b>522</b>	<b>718</b>





МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		108	36	72	58	14							72		
УП.03	Производственное обучение	ДЗ	204		204									204		
ПП.03	Производственное обучение	ДЗ	72		72									72		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Эк	378	54	324	26	10		0	0	0	0	0	0	324	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Эк	54	18	36	26	10								36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		108	36	72	62	10								72	
УП.04	Производственное обучение	ДЗ	144		144										144	
ПП.04	Производственное обучение	ДЗ	72		72										72	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Эк	636	98	718	44	10	0	0	0	0	0	0	0	0	718
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эк	81	27	54	44	10									54
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		213	71	142	132	10									142
УП.05	Производственное обучение	ДЗ	270		270											270
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	72		72											72
ПП.00	Производственная практика	ДЗ	180		180											180
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация															72
	Консультации на учебную группу по 100 часов в год															
			Всего	дисциплин и МДК					612	828	576	432	288	210	126	92

	<p align="center">(всего 300 час.)</p> <p align="center"><b>Государственная итоговая аттестация (2 недели)</b></p> <p align="center"><b>1. Программа базовой подготовки</b></p> <p align="center"><b>Защита выпускной квалификационной работы</b> (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)</p>			учебной практики	0	0	0	180	252	312	252	270
				производственной практики	0	0	0	144	72	144	72	252
				экзаменов ( в т.ч. экзаменов (квалификационных))		2	4	2	1	2	2	1
				дифференцированных зачетов			3	6	2	5		
				зачетов								

Модули ПМ-01- 108 ч / 180 +144, ПМ-02 -306 ч /468 +144/, ПМ-03 – 108ч /204 +72/

ПМ-04 -108ч /144+72/

ПМ-05 -196ч /72 +180/

Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

## **Раздел 6. Условия образовательной деятельности**

### **6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.**

6.1.1. 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, учитывающими требования международных стандартов. **Перечень специальных помещений.**

#### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров; технологии  
кулинарного и кондитерского производства; иностранного  
языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технического оснащения и организации рабочего места.

**Лаборатории:** учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд,

кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); учебный кондитерский цех.

### **Спортивный комплекс<sup>1</sup>**

#### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актальный зал

### **6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

Колледж располагает 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. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

#### **6.1.2.1. Оснащение лабораторий**

##### **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

Рабочее место преподавателя.

---

<sup>1</sup> Для реализации учебной дисциплины "Физическая культура" располагает спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

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

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные 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 citrusовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (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  
лий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации,  
мультимедийные 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 инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

#### **6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик**

##### **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;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;

Моечная ванна двухсекционная.

### Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

#### **6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях колледжа и имеет наличие оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

## **6.2. Требования к кадровым условиям**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, 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 колледжа отвечает 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, получают 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 не менее 25 процентов.

### **6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется 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

Летуновски  
й Алексей  
Алексеевич

Подписано  
цифровой подписью:  
Летуновский  
Алексей Алексеевич  
Дата: 2021.03.24  
16:58:11 +03'00'

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».

### **Приложение 3**

к ПООП по профессии / специальности

43.01.09 Повар, кондитер

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

*43.01.09 Повар, кондитер*

**2022 г.**



## **СОДЕРЖАНИЕ**

**РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

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

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ  
РАБОТЫ**

**РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по <i>профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер</i>
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации;</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</p> <p>Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304);</p> <p>распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <p>Стратегии социально-экономического развития Московской области на период до 2030 года;</p> <p>Закон Московской области от 13.06.2015 № 114/2015-ОЗ «О патриотическом воспитании в Московской области с изменениями и дополнениями) (с изменениями на 1 марта 2021 года)</p> <p>Закон Московской области от 01.12.2003 № 155/2003-ОЗ «О государственной молодежной политике в Московской области» (с изменениями и дополнениями)</p> <p>Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2021 г. № 37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»;</p> <p>Приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24 января 2020 г. №41 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации».</p> <p>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569</p>
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 в очной форме – 3 года 10 месяцев
Исполнители программы	<i>Директор – Летуновский А.А., заместитель директора по УВР Коришкова А.А., заместитель директора по УПР Онищенко Н.А., заместитель директора по УМР Карапетян С.Г., руководитель структурного подразделения Саулов Д.Н., социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В., педагоги дополнительного образования, председатель Студенческого совета, представитель родительской общественности, кураторы, преподаватели.</i>

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».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования 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, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
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.	<b>ЛР 2</b>

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.	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
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.	<b>ЛР 8</b>
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.	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
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.	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	<b>ЛР 13</b>
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектномыслящий, эффективно взаимодействующий с членами	<b>ЛР 14</b>

команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	<b>ЛР 15</b>
Выбирающий оптимальные способы решения профессиональных задач на основе уважения к заказчику, понимания его потребностей	<b>ЛР 16</b>
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>ЛР 17</b>
Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<b>ЛР 18</b>
Проявляющий способности к планированию и ведению предпринимательской деятельности на основе понимания и соблюдения правовых норм российского законодательства	<b>ЛР 19</b>
Принимающий и исполняющий стандарты антикоррупционного поведения	<b>ЛР 20</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Московской областью</b>	
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.	<b>ЛР 21</b>
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	<b>ЛР 22</b>
Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве.	<b>ЛР 23</b>
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	<b>ЛР 24</b>
Проявляющий терпимость и уважение к обычаям и традициям народов России и других государств, способность к межнациональному и межконфессиональному согласию.	<b>ЛР 25</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	<b>ЛР 26</b>
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств,	<b>ЛР 27</b>

промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского, кондитерского дела	<b>ЛР 28</b>

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные колледжем</b>	
Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения	<b>ЛР 29</b>
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>ЛР 30</b>
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>ЛР 31</b>
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	<b>ЛР 32</b>

**Планируемые личностные результаты  
в ходе реализации образовательной программы<sup>2</sup>**

<b>Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик</b>		<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
<b>ОУД.00</b>	<b>Базовые дисциплины</b>	
ОУД.01	Русский язык	ЛР 2, 4-8, 11
ОУД.02	Литература	ЛР 1-9, 11-12
ОУД.03	Иностранный язык	ЛР 2-8, 11
ОУД.04	Математика	ЛР 6
ОУД.05	История	ЛР 1-9, 11-12
ОУД.06	Физическая культура	ЛР 1, 4-6, 8-9, 11-12
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1-6, 8-10, 12
ОУД.08	Астрономия	ЛР 6, 10
*	Индивидуальный проект (предметом не является)	ЛР 6, 10
<b>УДВ</b>	<b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>	
УДВ.01	Родной язык / родная литература	ЛР 1-12
УДВ.02*	Информатика	ЛР 1-12

<sup>2</sup> Таблицу образовательная организация заполняет самостоятельно в соответствии с учебным планом.

УДВ.03	Физика	ЛР 1-12
<b>ДУП.00</b>	<b>Дополнительные учебные предметы:</b>	
ДУП.01	Введение в специальность	ЛР 1-12
ДУП.01.01	Основы технологической деятельности	ЛР 1-12
ДУП.01.02	Основы проектной деятельности	
ДУП.01.03	Химия в профессии	ЛР 1-12
ДУП.01.04	Основы общественных наук	ЛР 1-12
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	
ОП.01	Электротехника	ЛР 14,25,27,31
ОП.02	Охрана труда	ЛР 19
ОП.03	Материаловедение	ЛР 14,25,27,31
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности	ЛР 20,37
ОП.05	Физическая культура	ЛР 20,38
ОП.06	Техническое черчение	ЛР 14,25,27,31
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 14,25,27,31
ОП.08	Элементы технической механики	ЛР 36
ОП.09	Технология выполнения сварочных работ	ЛР 22,23,27,30
ОП.10	Основы финансовой грамотности	ЛР 14,25,27,31
ОП.11	Основы предпринимательства и трудоустройства / Психология личности и профессиональное самоопределение	ЛР 19
ОП.12	Экологические основы природопользования	ЛР 14,25,27,31
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникативные технологии	ЛР 19
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Техническое состояние систем, агрегатов, деталей и механизмов автомобиля</b>	ЛР-13-39
МДК.01.01	Устройство автомобилей	ЛР-13-39
МДК.01.02	Техническая диагностика автомобилей	ЛР-13-39
УП.01	Учебная практика	ЛР-13-39
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ЛР-13-39
<b>ПМ.02</b>	<b>Техническое обслуживание автотранспорта</b>	ЛР-13-39
МДК.02.01	Техническое обслуживание автомобилей	ЛР-13-39
МДК.02.02	Теоретическая подготовка водителя автомобиля	ЛР-13-39
УП.02	Учебная практика	ЛР-13-39
ПП.02.	Производственная практика (по профилю специальности)	ЛР-13-39
<b>ПМ.03</b>	<b>Текущий ремонт различных типов автомобилей</b>	ЛР-13-39
МДК.03.01	Слесарное дело и технические измерения	ЛР-13-39

МДК.03.02	Ремонт автомобилей	ЛР-13-39
УП.03	Учебная практика	ЛР-13-39
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ЛР-13-39

## 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 и осуществляется в двух направлениях:

- наличие условий для воспитания обучающихся: формирование воспитательного пространства и развитие образовательной (воспитательной) среды;

- эффективность проводимых мероприятий, направленных на профессионально-личностное развитие обучающихся, формирование квалифицированных специалистов, готовых к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе.

Индикаторы	Качества личности
Гражданственность и патриотизм - отношение к своей стране	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отношение к малой родине</li> <li>- чувство долга</li> <li>- правовая культура</li> <li>- сформированность гражданской позиции; - участие в волонтерском движении;</li> <li>- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;</li> </ul>
Толерантность, проявление терпимости к другим народам и конфессиям	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность к состраданию и доброта</li> <li>- терпимость и доброжелательность</li> <li>- готовность оказать помощь</li> <li>- стремление к миру и добрососедству</li> <li>- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;</li> <li>- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</li> </ul>
Уважение к труду - сознательное отношение к труду, проявление трудовой активности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- добросовестность и ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;</li> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии</li> <li>- участие в исследовательской и проектной работе;</li> </ul>



	- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
--	--

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

Таблица 1. Оценка результативности воспитательной работы

№ п/п	Показатели качества и эффективности реализации программы	Единица измерения	Значение показателя учебной группы			
			на 1 курсе	на 2 курсе	на 3 курсе	на 4 курсе
1.	Раздел 1. Показатели качества созданных условий для воспитания обучающихся					
1.1.	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне области, города, в которых участвовали обучающиеся учебной группы	ед.				
1.2.	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне колледжа, в которых участвовали обучающиеся учебной группы	ед.				
1.3.	Количество творческих объединений в колледже, в которых могут бесплатно заниматься обучающиеся	ед.				
1.4.	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в творческих объединениях от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
1.5.	Количество спортивных и физкультурно-оздоровительных секций и т.п. в колледже, в которых могут бесплатно заниматься обучающиеся	ед.				
1.6.	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в спортивных секциях и т.п., от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
1.7.	Доля обучающихся, участвующих в работе студенческого совета, стипендиальной или др. комиссиях, от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
1.8.	Доля обучающихся, принявших участие в анкетировании по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса, от общей численности обучающихся в учебной группе	%				

1.9.	Доля родителей (законных представителей) обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности родителей обучающихся в учебной группе	%				
1.10.	Доля обучающихся, участвовавших в добровольном социально-психологическом тестировании на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ, от общей численности обучающихся группы	%				
2.	<b>Раздел 2. Показатели эффективности проведенных воспитательных мероприятий для профессионально-личностного развития обучающихся</b>					
2.1.	Доля обучающихся, не пропустивших ни одного учебного занятия по неуважительной причине от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.2.	Средний балл освоения ППСЗ по итогам учебного года (по всем обучающимся учебной группы по результатам промежуточной аттестации за зимнюю и летнюю сессии)	1,0-5,0 балл				
2.3.	Доля обучающихся, участвовавших в предметных олимпиадах от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.4.	Количество победителей, занявших 1, 2 или 3 место в предметных олимпиадах, из обучающихся учебной группы	чел.				
2.5.	Количество участников, выступивших с докладами на научно-практических конференциях, из числа обучающихся в учебной группе	чел.				
2.6.	Доля обучающихся, получающих именную стипендию, правительственную стипендию, стипендию Губернатора Московской области от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.7.	Доля обучающихся, получающих повышенную стипендию по результатам летней сессии от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.8.	Доля обучающихся, получивших оценку «отлично» и положительный отзыв работодателя по преддипломной практике от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-		
2.9.	Доля обучающихся, участвующих в региональном чемпионате WSR, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-			

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

### **РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Реализация рабочей программы воспитания предполагает комплексное взаимодействие педагогических, руководящих и иных работников колледжа, обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

Воспитательные мероприятия (в том числе, виртуальные экскурсии, семинары и т.п.) проводятся с применением дистанционных образовательных технологий, при этом обеспечивается свободный доступ каждого обучающегося к электронной информационно-образовательной среде колледжа и к электронным ресурсам.

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. Для реализации рабочей программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

#### **3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы**

1. Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в колледже. Локальные нормативные акты ГБПОУ МО «Физтех-колледж»: Устав колледжа, Правила внутреннего трудового распорядка обучающихся, Положение о диспансеризации, Положение о библиотеке, Положение о внешнем виде обучающихся в ГБПОУ МО «Физтех-колледж», Положение о защите и обработке персональных данных обучающихся или абитуриентов ГБПОУ МО «Физтех-колледж», Положение о классном руководителе (кураторе) группы, Положение о конфликтной комиссии по вопросам разрешения споров между участниками образовательного процесса, Положение о порядке наложения дисциплинарного взыскания на обучающегося и на работника ГБПОУ МО «Физтех-колледж», Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между колледжем, обучающимися и (или) родителями (законными представителями), Положение о порядке перевода, отчисления и восстановления обучающихся колледжа, Положение об утверждении порядка и случаев перехода лиц, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования по квалификациям с платного обучения на бесплатное в ГБПОУ МО «Физтех-колледж», Положение о порядке предоставления академического отпуска, Положение о порядке реализации права обучающихся на обучение по индивидуальному плану, в том числе по ускоренному обучению, Положение о посещении обучающимися, по их выбору, мероприятий, не предусмотренных учебным планом, Положение о порядке условного перевода на следующий курс обучающихся в ГБПОУ МО «Физтех-колледж», Положение об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, Положение о противодействии коррупции в ГБПОУ МО «Физтех-колледж», Положение о Совете по профилактике правонарушений и защите прав обучающихся, Положение «о развитии студенческого самоуправления» в ГБПОУ МО «Физтех-колледж», Положение о размерах и порядке материальной поддержки обучающихся, Положение о расписании учебных занятий, Положение о

стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Московской области «Физико-технический колледж» (ГБПОУ МО «Физтех-колледж»), Положение о студенческом общежитии в ГБПОУ МО «Физтех-колледж», Правила внутреннего распорядка общежития, Правила оказания услуг общественного питания в столовой колледжа, Положение о языке образования в колледже, Положение о постановке студентов на внутренний учет и снятии с внутреннего учета колледжа, Положение о стипендиальной комиссии в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Московской области «Физико-технический колледж», Положение о студенческом совете государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Физико-технический колледж», Положение об организации образовательной деятельности с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, Положение о порядке организации инклюзивного обучения в ГБПОУ МО «Физтех-колледж», Положение о дистанционном обучении с применением корпоративной платформы Microsoft Teams, Положение об отделе содействия в трудоустройстве выпускников и профориентации, Положение о руководителе учебной группы (кураторе).

### 3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания колледж полностьюкомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, заместителя директора по учебной и учебно-производственной работе, педагогов дополнительного образования, социального педагога, педагога-психолога, классных руководителей (кураторов), преподавателей. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

Наименование должности	Кол-во штатных единиц	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор	1	Несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации
Заместитель директора по качеству образования	1	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Заведующий отделением по учебной работе	1	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Заведующий отделением по учебно-производственной работе	1	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Заведующий отделением по учебно-воспитательной работе	1	Координация деятельности по реализации Программы воспитания

Руководитель структурного подразделения	1	Осуществление мотивации, организации, контроля и координации воспитательной работы
Социальный педагог	1	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции во внеучебное время, социальная помощь и поддержка обучающихся
Педагог-психолог	1	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции во внеучебное время, психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса
Преподаватель	58	Реализация воспитательной составляющей (дескрипторов) на учебном занятии
Руководитель учебной группы	1	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции
Педагог-организатор ОБЖ	1	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции.
Преподаватели физической культуры	3	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции.
Педагоги дополнительного образования	3	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции.

Для реализации рабочей программы воспитания привлекаются как преподаватели и сотрудники колледжа, так и иные лица, обеспечивающие прохождения производственных практик, подготовку к чемпионатам WSR, проведение мероприятий на условиях договоров гражданско-правового характера, а также родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся.

### **3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы**

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе воспитания мероприятий. При этом при подготовке к соревнованиям Ворлдскиллс используются собственные ресурсы.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы колледж располагает следующими ресурсами: библиотека с выходом в Интернет, актовый зал, спортивные залы со спортивным оборудованием, тренажёрный зал, специальные помещения для работы кружков с необходимым

для занятий материально-техническим обеспечением (оборудование, инвентарь и т.п.), кабинет социального педагога и педагога-психолога. Лаборатории, мастерские и базы практики колледжа, реализующее программу по специальности 43.01.09 Повар, кондитер располагают материально-технической базой для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и

индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы, внеурочной деятельности.

Учебная практика реализуется в мастерских колледжа и оборудована необходимыми инструментами, расходными материалами, которые обеспечивают выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и сдачи демонстрационного экзамена по компетенции «Парикмахерское искусство».

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Базы практик, где намечается прохождение учебной и производственной практик обучающимися, предъявляются следующие требования:

- типичность для профессии обучающихся;
- современность оснащенности и технологии выполнения производственных работ;
- нормальная обеспеченность сырьем, материалами, средствами технического обслуживания и т. п.;
- соответствие требованиям безопасности, санитарии и гигиены.

### **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 колледжа направлено на:

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

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры, проекторы, МФУ и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте организации.

Информационное обеспечение программы воспитания реализуется на информационных ресурсах: на официальном сайте ГБПОУ МО «Физтех-колледжа» <https://phystech.pro>, в официальной группе в ВКонтакте, в официальной группе Инстаграм, в официальной группе Фейсбука, на YouTube-канале колледжа.



#### **РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

##### **ПРИНЯТО**

решением ФУМО СПО

УГПС

43.00.00 Сервис и туризм

Протокол от 28.06.2021

##### **КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

*(УГПС 43.00.00 Сервис и туризм)*

по образовательной программе среднего профессионального образования

по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

на период 2021-2022 гг.

**Долгопрудный, 2022**

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

**Российской Федерации**, в том числе:

2022 год- 350 летия со дня рождения Петра I;

2023 год – Год педагога и наставника

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

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

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

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

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

**в Московской области**, в том числе «День Московской области», «День города Долгопрудный», акция «Наш лес. Посади свое дерево», акция «Здоровье-твое богатство», развитие волонтерства

а также **отраслевые профессионально значимые события и праздники**: День Повара – 20 октября

Дата	Содержание и формы деятельности <i>Формы: например, учебная экскурсия (виртуальная экскурсия), дискуссия, проектная сессия, учебная практика, производственная практика, урок-концерт; деловая игра; семинар, студенческая конференция и т.д.</i>	Участники <i>(курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)</i>	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля <sup>3</sup>
<b>СЕНТЯБРЬ</b>						
01	День знаний <sup>4</sup> . Торжественная	1-5курсы	Учебные	Зав. отделением	по ЛР 1-12, 30	«Ключевые дела

<sup>3</sup> Столбец «Наименование модулей» заполняется на усмотрение образовательной организацией. Каждая организация вправе разработать свой блок модулей и включить в программу воспитания.

<sup>4</sup> В Календарном плане указаны государственные праздники Российской Федерации. В него также должны быть включены ключевые даты, которые значимы на уровне субъекта Российской Федерации, а также для отраслей, под нужды которых осуществляется подготовка кадров в образовательной организации.

	линейка, единые классные часы		кабинеты	воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., Педагоги дополнительного образования Павлова Е.А., Архангельский Е.Г., преподаватели, кураторы групп		колледжа» «Учебное занятие»
5,12,19,26	Разговоры о важном	1-5 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
01-06	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный ко Дню гражданской обороны Российской Федерации)	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Педагог-организатор ОБЖ Завтрик В.И.	ЛР 1-12, 16, 26	«Учебное занятие»
03	День окончания Второй мировой войны – Уроки Мужества	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Преподаватели истории, кураторы групп	ЛР 1-12,16	«Учебное занятие»
03	День солидарности в борьбе с терроризмом Линейка Памяти «Летающие ангелы», единые классные часы.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., Педагоги дополнительного образования Павлова Е.А., Архангельский Е.Г., преподаватели, кураторы групп	ЛР 1-12,16	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление» «Учебное занятие»
3	Единый День здоровья	1-4 курсы	Спортивный зал	Преподаватели физической культуры, кураторы групп	ЛР 1-12, 32	«Ключевые дела колледжа»

07	Кураторские часы посвященные 210-летию со дня Бородинского сражения	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Преподаватели истории, кураторы групп	ЛР 1-12,16	«Учебное занятие»
03	День города Долгопрудный	1-4 курсы	Городские площадки проведения	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А. Кураторы групп	ЛР 1-12,26	«Ключевые дела колледжа»
01-07	Акция «Здоровье-твое богатство»	1-4 курсы	спортивный зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А., Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. Преподаватели физической культуры, кураторы групп	ЛР 1-12, 32	«Ключевые дела колледжа»
1-30	Подготовка к участию в конкурсах профессионального мастерства WSR, Абилимпикс по компетенциям «Машинное обучение и большие данные», «Облачные технологии», «Интернет-вещей», «Сетевое и системное администрирование»	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая учебно-производственным отделением Онищенко Н.А., Заместитель директора по качеству образовани Коршикова А.А., Зав.отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., преподаватели-наставники	ЛР 1-12,27-29	«Профессиональный выбор»
6-17	Введение в специальность. Экскурсии на предприятия города.	1-4 курсы	Социальные партнеры	Заведующая учебно-производственным отделением Онищенко Н.А.,	ЛР 1-13, 16-19	«Профессиональный выбор»
11	Всероссийский день трезвости:	1-4 курсы	Учебные	Педагог дополнительного	ЛР 1-12,	«Ключевые дела

	- конкурс плакатов - Урок трезвости - Тропа здоровья		кабинеты, спортивный зал	образования Павлова Е.А., Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. Преподаватели физической культуры, кураторы групп	30,32	колледжа» «Учебное занятие» 
15	Посвящение в студенты «Моя профессия-мой выбор»	1 курсы	Актный зал	Зав.отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., Педагоги дополнительного образования Павлова Е.А., Архангельский Е.Г., преподаватели, кураторы групп	ЛР 1-20, 23,25	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление» «Профессиональный выбор»
1-30	Организация и проведение ежегодного социально- психологического тестирования	1-4 курсы	Медицинский кабинет	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп	ЛР 1- 12,32,33	«Ключевые дела колледжа»   «Взаимодействие с родителями»
15	Мультимедийный профилактический урок с просмотром художественного фильма «Меня это не касается» по профилактике наркомании	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., кураторы групп	ЛР 1- 12,32,33	«Ключевые дела колледжа»   «Молодежные общественные объединения»
17	Русский ученый писатель К.Э.Циолковский(165 лет со дня рождения)	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Преподаватели истории, кураторы групп	ЛР 11, 12, 16	«Учебное занятие» 

	День зарождения российской государственности (863 год)					
23	Международный день жестовых языков флешмоб "Я тебя слышу"	1-4 курсы	Официальный сайт, официальные страницы в социальных сетях	Педагог-психолог Карасева О.В., социальный педагог Мандрико Л.В., студенческий совет	ЛР 11, 12, 13,16, 18,	«Ключевые дела колледжа», «Цифровая среда», «Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения»
27	Всемирный день туризма. Квест-игра «Знаток своего города»	2 курсы	ЦПКиО г. Долгопрудный	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватель физической культуры, кураторы групп	ЛР 1-12, 16, 30, 31	!
1-30	Организация работы спортивных секций и объединений дополнительного образования	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав.отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., педагог дополнительного образования Павлова Е.А, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 32	! «Студенческое самоуправление»
29	Знакомство первокурсников со Студенческим Советом	1 курсы	Актный зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12,13,18	! «Студенческое самоуправление»
С 15.09	Месячник безопасности и правовых знаний: тематические мероприятия по профилактике экстремизма и терроризма, профилактика безнадзорности,	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав.отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С.,	ЛР 10, 16, 30	!

	самовольных уходов несовершеннолетних.()			социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В., руководитель РСП Саулов Д.Н., кураторы групп		
1-30	Адаптационный курс для первокурсников, в том числе проживающих в общежитии	1-4 курсы	Общежитие, кабинет психолога	Зав.отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В., руководитель РСП Саулов Д.Н., кураторы групп	ЛР 1-12, 30	
12-23	Родительские собрания по учебным группам с 12-16.09.22г.-1 курс с 19- 23.09.22 г- 2 курс	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Директор Летуновский А.А. Зав.отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В., руководитель РСП Саулов Д.Н., кураторы групп	ЛР 1-12, 30	
До 05 далее постоянно	Выявление обучающихся, относящихся к категории малоимущих, инвалидов формирование приказа о назначении социальной стипендии	1-4 курсы	Кабинет социального педагога кабинет психолога	Зав.отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., социальный педагог Мандрико	ЛР 1-12, 16, 25, 30	

				Л.В., кураторы групп		
1-30	Индивидуальная работа с обучающимися, относящимися к категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, формирование личных дел	1-4 курсы	кабинет психолога	Директор Летуновский А.А. Зав.отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В., кураторы групп	ЛР 1-12, 16, 25, 30	
25	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав.отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 13,16, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»
<b>ОКТАБРЬ</b>						
3,10,19,26	Разговоры о важном	1-5 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
1	День пожилых людей Акция «Подари частичку тепла и	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного	ЛР 1-12, 33	«Студенческое



	заботы»			образования Павлова Е.А, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп		самоуправление»
1-31	Подготовка и проведение конкурса среди первокурсников «Алло, мы ищем таланты!»	1-4 курсы	Актный зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г. председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12	«Студенческое самоуправление» !
1-4	Творческий конкурс «Золотая осень» по оформлению актового зала к празднику Дню учителя	1-4 курсы	Актный зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г. председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12	«Ключевые дела колледжа», «Цифровая среда», «Организация предметно- эстетической среды», «Учебное занятие»
4	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный ко Дню гражданской обороны Российской Федерации)	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Педагог-организатор ОБЖ Завтрак В.И.	ЛР 1-12, 16, 26	«Учебное занятие»
4	День самоуправления, посвященное Дню Учителя «Я педагогом быть хочу!»	2-3 курсы	Учебные кабинеты	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп, преподаватели	ЛР 1-12, 13, 15, 18	«Ключевые дела колледжа» ! «Студенческое самоуправление»
01-05	День Учителя: - выпуск поздравительных стенгазет; - проведение классных часов «Учитель-мастер, чародей и просто верный друг детей!»	1-4 курсы	Актный зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г. председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 13, 15, 18, 30-33	«Ключевые дела колледжа» ! «Студенческое самоуправление»

	- праздничный концерт «С любовью к Вам, Учителя!» (видео-поздравление в условиях дистанционного обучения)					
06	Социологический опрос «Уровень адаптированности студентов-первокурсников»	1 курсы	Учебные кабинеты	Педагог-психолог Карасева О.В.	ЛР 1-12,	!
30.09.22	Праздничный концерт, приуроченный к Дню Профтехобразования (поздравление ветеранов труда в условиях дистанционного обучения).	1-4 курсы	Актный зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г. председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 13, 15, 18, 30-33	«Ключевые дела колледжа» !
По отдельному плану	Экологическая акция «Наш лес. Посади дерево»	1-4 курсы	Площадки города для посадки деревьев	Зав.отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 13, 15, 18, 30-33	«Ключевые дела колледжа», «Цифровая среда», «Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения», «Организация предметно-эстетической среды»
18-31	Организация и проведение медицинского тестирования с целью ранней диагностики употребления ПАВ	1-4 курсы	Медицинский кабинет	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп	ЛР 30,33	«Ключевые дела колледжа» !
25	Международный день школьных библиотек (четвертый понедельник октября)	1-4 курсы	библиотека	Заведующий библиотекой Пахомова Т.В.	ЛР 1-12	«Учебное занятие»
27	Классные часы «Молодежь – за	1-4 курсы	Учебные	Зав.отделением по	ЛР 1-12,	«Ключевые дела

	здоровый образ жизни!»		кабинеты	воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., кураторы групп	30-33	колледжа» «Учебное занятие»
11-22	Формирование студенческого актива. Деловая игра «Выборы»	1-4 курсы	Актный зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А., председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 13, 15, 18	«Профессиональный выбор»
1-30	Спартакиада по различным видам спорта. Сдача нормативов ГТО	1-4 курсы	Спортивный зал	Преподаватели физической культуры, кураторы групп	ЛР 1-12, 16, 26, 32	«Учебное занятие» «Студенческое самоуправление»
29	Неделя безопасности в сети Интернет: - Классные часы «День интернета»; - Всероссийский Урок безопасности в сети интернет.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая учебно-производственным отделением Онищенко Н.А., Зав.отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., кураторы групп	ЛР 1-12, 16, 26	«Правовое сознание», «Учебное занятие» «Цифровая среда»
30	День памяти жертв политических репрессий- Урок Мужества	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Преподаватели истории, кураторы групп	ЛР 1-12, 16, 26	«Учебное занятие»
1-30	Конкурс профессионального мастерства для лиц с инвалидностью и ОВЗ «Абилимпикс» по компетенции «Интернет-вещей»	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая учебно-производственным отделением Онищенко Н.А.,	ЛР 13-20, 23-25	«Профессиональный выбор»
19	Круглый стол с работодателями «Требования к обучающимся при прохождении практики»	3-5 курсы	Актный зал	Заведующая учебно-производственным отделением Онищенко Н.А.,	ЛР 13-20, 23-25	«Профессиональный выбор»

25	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав.отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 13,16, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»
<b>НОЯБРЬ</b>						
4	День народного единства. Единые классные часы	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав.отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
7,14,21,28	Разговоры о важном	1-5 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
8	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав.отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
12	Акция Международный день	1-4 курсы	Учебные	Социальный педагог	ЛР 1-13,	«Ключевые дела

	слепых		кабинеты	Мандрико Л.В., студенческий совет	16, 33	колледжа»
15-20	Международный день толерантности. Неделя толерантности	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., студенческий совет, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 33	«Ключевые дела колледжа», «Кураторство и поддержка», «Учебное занятие»
19	Лекция для обучающихся на тему: «Правовая ответственность несовершеннолетних»; «Всероссийский день правовой помощи детям»	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., уполномоченный по правам ребёнка	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа», «Цифровая среда», «Правовое сознание», «Учебное занятие»
22	КТД «Я вечно буду прославлять, ту женщину, чье имя МАТЬ»	1-4 курсы	Актный зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г. председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа»
1-30	Акция «Живая история»: - видео-интервью с ветеранами педагогического труда колледжа, - конкурс «Живая история» среди студентов, фотоконкурс.	1-4 курсы	Актный зал, библиотека	Зав.отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., заведующий библиотекой Пахомова Т.В. кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа»
19	Всемирный день отказа от курения. Единые классные часы	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по качеству образования Коршикова А.А., кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
22	День матери. Единые классные	1-4 курсы	Учебные	Зав.отделением по	ЛР 1-12,	«Ключевые дела

	часы		кабинеты	воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., кураторы групп	30-33	колледжа» «Учебное занятие»
26	Всемирный день информации	1-4 курсы	Актный зал	Заведующая учебно-производственным отделением Онищенко Н.А.,	ЛР 13-20, 23-25	«Профессиональный выбор»
В течение месяца	Конкурс профессионального мастерства с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенциям «Машинное обучение и большие данные», «Облачные технологии»	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая учебно-производственным отделением Онищенко Н.А.,	ЛР 13-25, 27-29	«Профессиональный выбор» «Цифровая среда»
11	Профилактический семинар «Осторожно! Жевательный табак»	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
15-19	Оформление стенда «Наша студенческая жизнь»	1-4 курсы	Холл 1-ого этажа	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А., председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 30	«Студенческое самоуправление»
22-26	Оформление стенда для родителей «Эти трудные подростки»	1-4 курсы	Холл 1-ого этажа	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп	ЛР 1-12, 30	«Ключевые дела колледжа»
25	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав.отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию	ЛР 1-12, 13,16, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»

				Бусел С.С., Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп		
30	День Государственного герба Российской Федерации.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав.отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа»  «Учебное занятие»
<b>ДЕКАБРЬ</b>						
1	Всемирный день борьбы со СПИДом. Участие во Всероссийском тестировании.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп	ЛР 1-13, 30, 31	«Ключевые дела колледжа», «Цифровая среда», «Правовое сознание», «Учебное занятие»
5,12,19,26	Разговоры о важном	1-5 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
1	Конкурс плакатов, посвященный здоровому образу жизни «Мы выбираем жизнь» (посвященный Всемирному Дню борьбы со СПИДом)	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп	ЛР 1-13, 30, 31	«Ключевые дела колледжа», «Цифровая среда», «Правовое сознание», «Учебное занятие»
5	Международный день инвалидов. Уроки доброты День добровольца (волонтера)	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., студенческий совет	ЛР 1-13, 16, 33	«Ключевые дела колледжа», «Студенческое

						самоуправление»
3	День неизвестного солдата. Кураторские часы.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав.отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
1-7	Умей сказать «нет»! цикл психологических бесед-тренингов по профилактике зависимостей	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Педагог-психолог Карасева О.В., кураторы	ЛР 1-13, 30, 33	«Кураторство и поддержка», «Правовое сознание»
7-11	Конкурс рисунков и плакатов, посвященный Международному Дню борьбы с коррупцией	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., студенческий совет, кураторы	ЛР 1-17	«Ключевые дела колледжа», «Студенческое самоуправление», «Правовое сознание»
9	Круглый стол, посвященный Международному Дню борьбы с коррупцией	1-4 курсы	Актный зал	Социальный педагог Мандрико Л.В., студенческий совет, кураторы	ЛР 1-17	«Ключевые дела колледжа», «Цифровая среда», «Правовое сознание»
10	Единый урок «Права человека» приуроченный к Всемирному дню прав человека	1-4 курсы	Актный зал	Социальный педагог Мандрико Л.В. уполномоченный по правам ребёнка, представители правоохранительных органов, преподаватели истории и обществознания	ЛР 1-17, 30-33	«Ключевые дела колледжа», «Цифровая среда», «Правовое сознание»
9	День Героев Отечества. Урок мужества День начала контрнаступления советских войск против немецко-фашистских войск в битве под Москвой	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав.отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., преподаватели истории, кураторы групп	ЛР 1-12, 16, 26, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»



12	День Конституции Российской Федерации. Единые классные часы	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав.отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., преподаватели истории, кураторы групп	ЛР 1-12, 16, 26, 30-33	Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
17	Профилактический семинар «Будь независим», затрагивающий проблемы пивного алкоголизма	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 33	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
21-24	Социальные инициативы обучающихся и мероприятий по социальному взаимодействию: «Подари чудо» - новогодняя благотворительная акция	1-4 курсы	Социальные партнеры	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В., педагог дополнительного образования Павлова Е.А кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 33	«Ключевые дела колледжа», «Студенческое самоуправление»
25	День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах Российской Федерации. Единые кураторские часы.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав.отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., преподаватели истории, кураторы групп	ЛР 1-12, 16, 26, 30-33	Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
25	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав.отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А,	ЛР 1-12, 13,16, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»

				преподаватели, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп		
27	190-летие П.М.Третьякова (основатель Третьяковской галереи).	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав.отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., преподаватели истории, кураторы групп	ЛР 1-12, 16, 26, 30- 33	«Ключевые дела колледжа»   «Учебное занятие»
28	Новый год: - <i>праздничный концерт</i> «Новогодняя сказка» (видео-поздравление и конкурс в условиях дистанционного обучения)	1-4 курсы	Актный зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г. председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 33	«Ключевые дела колледжа» 
<b>ЯНВАРЬ</b>						
2,9,16,23,30	Разговоры о важном	1-5 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа»   «Учебное занятие»
24	Информационный час: - Международный день памяти жертв Холокоста	1-4 курсы	Актный зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели истории, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 26, 30, 33	«Ключевые дела колледжа»
25	«Татьянин день» (праздник студентов). Всероссийский День студента: – <i>праздничный концерт</i> «Студенческая жизнь»	1-4 курсы	Актный зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г. председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 26, 3, 30, 33	«Ключевые дела колледжа»   «Студенческое самоуправление»

	<i>–чествование Татьян (поздравление и викторина в условиях дистанционного обучения).</i>					
27	День снятия блокады Ленинграда. Единые классные часы.	1-4 курсы	Учебные кабинеты, актовый зал	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., преподаватели истории, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 26, 30, 33	Ключевые дела колледжа» ! «Учебное занятие»
24-26	Международный день без интернета Неделя профилактики интернет- зависимости «OFF LINE» - Урок безопасности («Интернет- безопасность»); - Акция «Всемирный день без интернета»	1-4 курсы	актовый зал, спортивный зал	Заместитель директора по качеству образования Коршикова А.А. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г., преподаватели физической культуры, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-13, 16- 19, 21- 25,	«Кураторство и поддержка», «Правовое сознание», «Учебное занятие»
25	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 13,16, 30- 33	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление» !

ФЕВРАЛЬ						
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943) – Урок мужества	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по качеству образования Коршикова А.А., преподаватели истории, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 26, 30, 33	Ключевые дела колледжа»   «Учебное занятие»
6,13,20,27	Разговоры о важном	1-5 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
2	Лекция для обучающихся на тему: «Профилактика сквернословия», приуроченная к Всемирному дню борьбы с ненормативной лексикой.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В.	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33	«Студенческое самоуправление», «Правовое сознание», «Учебное занятие», «Цифровая среда»
8	День русской науки. Единые классные часы	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 26, 30, 33	Ключевые дела колледжа»   «Учебное занятие»
14	День Святого Валентина - конкурс стенгазет - акция «Валентинка для тебя» (конкурс в условиях дистанционного обучения).	1-4 курсы	Актный зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33	«Ключевые дела колледжа»   «Студенческое самоуправление»
17	Профилактический семинар «Спайс эпидемия-угроза обществу»	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33	«Ключевые дела колледжа»   «Учебное занятие»
3-11	Конкурс мультимедийных презентаций обучающихся по	1-4 курсы	актовый зал	Социальный педагог	ЛР 1-13, 16, 19, 26,	«Ключевые дела колледжа», «Цифровая

	формированию и укреплению здоровья, пропаганде здорового образа жизни			Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп, руководители физического воспитания	30, 33	среда»
15	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества. Единые классные часы.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по качеству образования Коршикова А.А., кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 26, 30, 33	Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
17	Акция «Письмо солдату»	1-4 курсы	Кабинет социального педагога	Педагог-организатор ОБЖ Завтрик В.И., кураторы	ЛР 1-12,30, 33	«Ключевые дела колледжа»
21	Занимательная игра «Слово-дело великое». К Международному Дню родного языка	1-4 курсы	актовый зал	Заведующий библиотекой Пахомова Т.В., преподаватели русского языка и литературы	ЛР 1-12	«Ключевые дела колледжа», «Учебное занятие»
23	День защитников Отечества <i>1. выпуск праздничных стенгазет, 2. классные часы «Защищая Родину свою...» 3. спортивный праздник «А ну-ка парни!» (поздравление и конкурс в условиях дистанционного обучения).</i>	1-4 курсы	Учебные кабинеты, актовый зал	Преподаватели физической культуры, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»
24	Тематические классные часы, посвященные Международному дню борьбы с наркоманией и наркобизнесом	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 26, 30, 33	«Ключевые дела колледжа»
25-26	Всемирный день борьбы с наркотиками и наркобизнесом».	1-4 курсы	Учебные кабинеты, актовый зал	Социальный педагог Мандрико Л.В. , педагог-психолог Карасева О.В., кураторы	ЛР 1-13, 16, 26, 30, 33	«Ключевые дела колледжа», «Студенческое

	Акция «Сообща, где торгуют смертью»					самоуправление», «Молодежные общественные объединения», «Правовое сознание», «Взаимодействие с родителями»
26	«Мой разум – основы поведения, а мое сердце – мой закон» – вечер встречи с инспектором ОПДН	1-4 курсы	актовый зал	Социальный педагог Мандрико Л.В. , педагог-психолог Карасева О.В., кураторы	ЛР 1-13, 16, 26, 30, 33	«Правовое сознание»
25	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 13,16, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»
<b>МАРТ</b>						
6,13,20,27	Разговоры о важном	1-5 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
В течение месяца	Цикл бесед со специалистами Центра медицинской профилактики МУЗ ДЦГБ «Я-за здоровый образ жизни!»	1-4 курсы	Учебные кабинеты, актовый зал	Социальный педагог Мандрико Л.В., кураторы групп	ЛР 1-12,16, 30-33	«Ключевые дела колледжа»
3	200- ление со дня рождения К.Д. Ушинского	1-4 курсы	Учебные кабинеты,	Зав. отделением по воспитательной работе,	ЛР 1-12,16, 30-	Ключевые дела колледжа»

	Единые классные часы		актовый зал	социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., кураторы групп	33	«Учебное занятие»
8	Международный женский день <i>выпуск поздравительных плакатов, концерт (поздравление и конкурс в условиях дистанционного обучения).</i>	1-4 курсы	Актовый зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г. председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33	«Ключевые дела колледжа»
12	День свободы слова в интернете. Единые классные часы	1-4 курсы	Учебные кабинеты, актовый зал	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., кураторы групп	ЛР 1-12,16, 30-33	Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
15	Участие во Всероссийской акции «Ночь музеев»	1-4 курсы	Музей истории города, центральная библиотека, он-лайн музеи России.	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., педагог дополнительного образования Павлова Е.А, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12,16,26 30-33	«Организация предметно-эстетической среды», «Ключевые дела колледжа», «Студенческое самоуправление»
18	День воссоединения Крыма с Россией. - тематические классные часы «Крым наш»; - Флешмоб, посвященный воссоединению Крыма и России	1-4 курсы	Учебные кабинеты, актовый зал	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., социальный педагог Мандрико	ЛР 1-13, 16, 19, 25, 31	«Ключевые дела колледжа», «Студенческое самоуправление», «Взаимодействие с родителями»,

	«Единая моя страна»; - виртуальные экскурсии по Крымскому полуострову			Л.В., педагог дополнительного образования Павлова Е.А кураторы групп		«Организация предметно- эстетической среды»
21	Поэтический конкурс, приуроченный ко Всемирному Дню поэзии и Всемирному дню театра.	1-4 курсы	актовый зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г. преподаватели русского языка, кураторы групп	ЛР 1-12, 13,16, 30- 33	«Ключевые дела колледжа»
23	Тематические классные часы «Самопрезентация - путь к успеху на рынке труда»	3-4 курсы	актовый зал	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., педагог-психолог Карасева О.В., кураторы групп	ЛР 1-19, 21	«Профессиональный выбор»
25	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 13,16, 30- 33	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»
<b>АПРЕЛЬ</b>						
3,10,17,24	Разговоры о важном	1-5 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа»  «Учебное занятие»
В течение	Спартакиада по различным видам	1-4 курсы	Спортивный	Преподаватели физической	ЛР 1-12, 32	«Ключевые дела



месяца	спорта. Сдача нормативов ГТО		зал	культуры, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп		колледжа»   «Студенческое самоуправление»
1	КТД «День смеха» - «Улыбнись...!»	1-4 курсы	актовый зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г. председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33	«Ключевые дела колледжа»   «Студенческое самоуправление»
12	День космонавтики КТД «День космонавтики»	1-4 курсы	актовый зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г. председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33	«Ключевые дела колледжа»   «Студенческое самоуправление»
18-25	Проведение мероприятий в рамках Всероссийской акции «Неделя добра»	1-4 курсы	актовый зал	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33	«Ключевые дела колледжа», «Студенческое самоуправление»
19	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., преподаватели истории, кураторы групп	ЛР 1-12, 16, 26, 30- 33	
20	Профилактический семинар «Конвейр смерти. НИКОТИН»	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33	«Ключевые дела колледжа»   «Учебное занятие»
	Всемирный день Земли Единые классные часы.	1-4 курсы	Учебные кабинеты, актовый зал	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и	ЛР 1- 12,16, 30- 33	Ключевые дела колледжа» 

				дополнительному образованию Бусел С.С., кураторы групп		«Учебное занятие»
15-30	Фестиваль «Студенческая весна – 2022» - недели профессий и специальностей	1-4 курсы	актовый зал	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., Заведующая учебно-производственным отделением Онищенко Н.А., Председатель ПЦК	ЛР 13-25, 27-29	«Профессиональный выбор» «Цифровая среда»
24	Международный день солидарности молодежи акция «Если бы молодёжь всей земли....»	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог дополнительного образования Павлова Е.А кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33	«Студенческое самоуправление», «Правовое сознание», «Цифровая среда», «Ключевые дела колледжа»
26	Международная дата памяти о чернобыльской катастрофе «Выжженная земля». Видеолекторий	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Педагог-организатор ОБЖ Завтрик В.И.	ЛР 1-13, 16, 26, 33	«Учебное занятие», «Цифровая среда»
27	День российского парламентаризма. Студенческая конференция.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., кураторы групп	ЛР 1-12, 16, 30-33	Ключевые дела колледжа»   «Учебное занятие»
25-30	Поэтический марафон ко Дню Победы	1-4 курсы	актовый зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г. преподаватели русского языка, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33	«Ключевые дела колледжа»   

25	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 13,16, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»
<b>МАЙ</b>						
1,8,15,22,29	Разговоры о важном	1-5 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
1	Праздник весны и труда. Единые классные часы	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
3-9	Участие в городских мероприятиях, посвященных Дню Победы. Дни памяти и примирения, посвященные погибшим во Второй мировой войне.	1-4 курсы	площадки городского округа Долгопрудный	Заместитель директора по качеству образования Коршикова А.А., кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33	«Ключевые дела колледжа»
9	День Победы - <i>выпуск поздравительных плакатов,</i>	1-4 курсы	Учебные кабинеты, актовый зал,	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33	«Ключевые дела колледжа»

	- классные часы «Мы помним героев...» -патриотическая акция «Георгиевская ленточка» - праздничный концерт-митинг.		площадки городского округа Долгопрудный	дополнительному образованию Бусел С.С., социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г. преподаватели истории, кураторы групп		!
24	День славянской письменности и культуры. Единые классные часы	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., кураторы групп	ЛР 1-12	«Ключевые дела колледжа» ! «Учебное занятие»
26	День российского предпринимательства. Единые классные часы	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., кураторы групп	ЛР 15-23	«Ключевые дела колледжа» ! «Учебное занятие»
15	Классные часы «Моя семья-мой дом» в рамках Международного дня семьи	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., кураторы групп	ЛР 1-12, 30, 33	«Ключевые дела колледжа» ! «Учебное занятие»
19	Акция «Флаги России», приуроченная к Дню государственного флага Российской Федерации	1-4 курсы	Актный зал	Социальный педагог Мандрико Л.В., кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33	«Ключевые дела колледжа», «Организация предметно-эстетической среды»
29	Акция, посвященная дню отказа от курения «Дыши полной грудью.	1-4 курсы	Актный зал	Социальный педагог Мандрико Л.В., председатель студенческого	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа»

	День без табака»			совета колледжа, кураторы групп		«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»
1-31	Организация фотовыставки, пропагандирующей любовь к спорту и формирование ЗОЖ	1-4 курсы	Спортивный зал	Преподаватели физической культуры, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	
1-31	Мероприятия, направленные на профилактику суицидального поведения, формирования позитивного отношения к жизни	1-2 курсы	Кабинет-психолога	Педагог-психолог Карасева О.В.	ЛР 1-13, 16, 19, 25, 31	«Взаимодействие с родителями», «Организация предметно-эстетической среды», «Кураторство и поддержка»
25	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 13,16, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»
<b>ИЮНЬ</b>						
1	Международный день защиты детей. Благотворительная акция «Дети - детям»	1-4 курсы	Социальные партнеры	Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели, председатель Студенческого Совета колледжа,	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 32	«Ключевые дела колледжа», «Студенческое самоуправление», «Молодёжные

				кураторы групп		общественные объединения»
1,8,15,22,29	Разговоры о важном	1-5 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа»   «Учебное занятие»
3	Спортивный праздник, посвященный Дню защиты детей	1-4 курсы	Спортивный зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели физической культуры, кураторы	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 30, 32	«Ключевые дела колледжа», «Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения»
5	День эколога. «Экомарафон» по уборке прилегающей территории, ландшафтное озеленение	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 29, 31	«Ключевые дела колледжа», «Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения»
6	Пушкинский день России: - Книжно-иллюстративная выставка литературы «Отечество он славил и любил»; - Информационно-просветительская акция «С Днем рождения, Александр Сергеевич!»; - Квест для обучающихся «Загадки произведений А.С. Пушкина»	1-4 курсы	Актный зал, библиотека	Заведующий библиотекой Пахомова Т.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели русского языка и литературы, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 30	«Ключевые дела колледжа»   «Студенческое самоуправление»
12	День России «Россия – я горжусь тобой!» - участие в городских и	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 30, 33	«Ключевые дела колледжа» 

	региональных мероприятиях ко Дню России 12 июня			дополнительному образованию Бусел С.С., Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп		«Студенческое самоуправление»
14	Международный день блогера	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 22-25	«Студенческое самоуправление»
22	День памяти и скорби КТД «Война глазами молодежи» «Завтра была война...» - участие в городских и региональных мероприятиях ко Дню памяти и скорби 22 июня	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г., председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 30, 33	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»
27	День молодежи	1-4 курсы	Актный зал	Председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-13, 30, 33	«Студенческое самоуправление»
По отдельному графику	Организация военных 5-дневных сборов	1-4 курсы	На базе в/ч	Педагог-организатор ОБЖ Завтрик В.И.	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 30, 33	«Учебное занятие»
25	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели, председатель Студенческого Совета колледжа,	ЛР 1-12, 13, 16, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»

				кураторы групп		
30	Торжественное вручение дипломов об окончании колледжа «Шаг в будущее!»	выпускники	Актный зал	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., Заместитель директора по УПР Онищенко Н.А. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А., Архангельский Е.Г., председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 13,17,18,19 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Профессиональный выбор» «Студенческое самоуправление»
<b>ИЮЛЬ</b>						
8	День семьи, любви и верности Конкурс видеопрезентаций своей семьи «Моя семья моя опора»	1-4 курсы	Социальные сети	Заместитель директора по качеству образования Коршикова А.А. Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А. Педагог-психолог Карасева О.В.	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа», «Цифровая среда», «Студенческое самоуправление», «Кураторство и поддержка», «Взаимодействие с родителями»
30	День системного администратора – флешмоб в социальной сети «Я сисадмин»	1-4 курсы	Социальные сети	Зав. отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., председатель Студенческого Совета колледжа	ЛР15,17	«Цифровая среда», «Студенческое самоуправление»
<b>АВГУСТ</b>						
12	День физкультурника	1-4 курсы	Официальный сайт	Зав. отделением по воспитательной работе,	ЛР 1-12	«Цифровая среда»



				социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С.,		
22	День Государственного Флага Российской Федерации	1-4 курсы	Официальный сайт	Заместитель директора по качеству образования Коршикова А.А.	ЛР 1-12	«Цифровая среда»
23	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	1-4 курсы	Официальный сайт	Заместитель директора по качеству образования Коршикова А.А.	ЛР 1-12	«Цифровая среда»
27	День российского кино	1-4 курсы	Официальный сайт	Заместитель директора по качеству образования Коршикова А.А.	ЛР 1-12	«Цифровая среда»