


ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ
ЗАВЕДЕНИЙ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ТАЦИНСКИЙ
КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО
на заседании Педагогического
совета протокол №
от «08» июня 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО «ТККТ»
А.П. Аникин
«08» июня 2021 г.



СОГЛАСОВАНО

И.П. С.Ю. Туренко
[Signature]
подпись _____ ФИО _____
« 08 » июня 2021 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

(Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
среднего профессионального образования

Форма обучения - очная

Квалификация:

Повар

Кондитер

нормативный срок освоения ППКРС- 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

РАССМОТРЕНО
на заседании Педагогического
совета протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО «ТККТ»

« ____ » _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

подпись _____ ФИО
« ____ » _____ 20__ г.

РАССМОТРЕНО
на заседании Педагогического
совета протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО «ТККТ»

« ____ » _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

подпись _____ ФИО
« ____ » _____ 20__ г.

РАССМОТРЕНО
на заседании Педагогического
совета протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО «ТККТ»

« ____ » _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

подпись _____ ФИО
« ____ » _____ 20__ г.

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

- 4.1. Общие компетенции
- 4.2. Профессиональные компетенции
- 4.3 Личностные результаты

Раздел 5. Структура образовательной программы

- 5.1. Учебный план
- 5.2. Календарный учебный график
- 5.3. Программа воспитания
- 5.4. Календарный план воспитательной работы

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

- 6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы
- 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.
- 6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.
- 6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы
- 6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

Раздел 8. Разработчики основной профессиональной образовательной программы

ПРИЛОЖЕНИЯ

- Приложение 1.1. Программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
 - Приложение 1.2. Программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»
 - Приложение 1.3. Программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»
 - Приложение 1.4. Программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»
 - Приложение 1.5. Программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета»
 - Приложение 1.6. Программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда»
 - Приложение 1.7. Программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»
 - Приложение 1.8. Программа учебной дисциплины ОП 08. «Безопасность жизнедеятельности»
 - Приложение 1.9. Программа учебной дисциплины ОП 09. «Физическая культура»
- Приложение 2. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации (по профессии)

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ОПОП СПО, профессиональная программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта 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), профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

ОПОП разработана с учетом примерной основной образовательной программы (Регистрационный номер 43.01.09-181228, реквизиты решения ФУМО о включении ПООП в реестр протокол № 3 от 18.10.2018 г. Дата включения ПООП в реестр 28.12.2018г.)

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

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.1. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 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 № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации

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).

1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

- Повар 3-4 разряд;

- Кондитер 3-4 разряд.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования с одновременным получением среднего общего образования:

5904 часа, со сроком обучения 3 г.10 мес.

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 квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС)

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар ⇔ кондитер
Приготовление и подготовка к реализации	Приготовление и подготовка к реализации	осваивается

полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий разнообразного ассортимента	полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
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

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать общими компетенциями

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 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>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей профессии Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела 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>Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

4.2. Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения: – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

		<ul style="list-style-type: none"> - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; <ul style="list-style-type: none"> – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с тех-
--	--	---

		<p>нологическими требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема прдуктов по количеству и качеству;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес- оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безо-

		<p>пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании

		<p>нии рыбы, править кухонные ножи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения
--	--	--

		<p>упакованных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, ин-

		<p>струментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной

		<p>машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том
--	--	--

		<p>числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров <p>Умения:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: <ul style="list-style-type: none"> - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингре-
--	--	--

		<p>диентов для бульонов, отваров;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в

		<p>соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: <ul style="list-style-type: none"> - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения

		<p>соусов определенной консистенции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе регио-

		<p>нальных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</p> <ul style="list-style-type: none"> – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про-

		<p>дуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – 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
--	--	--

		<p>свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – 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; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака-
--	--	--

		<p>ронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – 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; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров
--	--	--

		<p>из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации 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>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц,

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

		<p>поверхности блинчики, блины, оладьи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – 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; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного
--	--	--

		<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

		<p>с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из
--	--	---

		<p>рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, – температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – 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; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок
--	--	--

		<p>из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных

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

		<p>изводственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – 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; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – 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; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<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>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать

		<p>на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – 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; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на
--	--	---

		<p>вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: <ul style="list-style-type: none"> - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растереть горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные про-

		<p>дукты для маринада овощного;</p> <ul style="list-style-type: none"> - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

		<ul style="list-style-type: none"> – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук,

		<p>грибы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок <p>Знания:</p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности <ul style="list-style-type: none"> – хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакован-
--	--	--

		<p>ных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

		<ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - 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; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей,
--	--	--

		<p>оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – 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; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных
--	--	--

		<p>изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный 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>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные про-

		<p>дукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий,
--	--	--

		<p>закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; – 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; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сы-	Практический опыт в: <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке техно-

<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>рье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>логического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных
--	---	---

		<p>и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых
--	--	--

		<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

		<ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести
--	--	--

		<p>расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – 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"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом

		<p>и на гриле;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
--	--	--

	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоек с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, ко-
--	---	--

		<p>фе) для подачи в холодном виде;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных
--	--	---

		<p>напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседст-

		<p>ва;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; <ul style="list-style-type: none"> - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – техника общения, ориентированная на потребителя
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в

		<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – 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; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для
--	--	---

		<p>порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-

		<p>сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов
--	--	--

		<p>тов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хране-
--	--	---

		<p>ния готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воз-

		<p>душное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных
--	--	--

		<p>кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для продолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
--	--	--

4.3. Личностные результаты

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i></p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8

Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 13
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР 14
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 15
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 16
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 17
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 18
Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.	ЛР 19
Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.	ЛР 20
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР 21

Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования.	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Воспитанный на основе культурно-исторических ценностей и традиций своего народа, сохраняющий и приумножающий наследие донского казачества.	ЛР 23
Демонстрирующий профессиональные навыки, творческие способности при приготовлении блюд самобытной казачьей кухни.	ЛР 24
Применяющий этические чувства при приготовлении, творческом оформлении казачьих кулинарных блюд.	ЛР 25

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ООП СПО

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее - ОПОП) разработан в соответствии с примерной ООП Утвержденной Минобрнауки внесенной в реестр ПООП 31. 03. 2017, федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования 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) и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. №413, реализуемого в пределах ООП с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер относится к укрупненной группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Нормативные основания для разработки основной профессиональной образовательной программы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., № 24480);

Письмо Минобрнауки России от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утверждено Минобрнауки России 20 апреля 2015 г., № 06-830вн);

- Устав ГБПОУ РО «ТККТ».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Образовательный процесс регламентирован Уставом ГБПОУ РО «ТККТ» и локальными актами техникума.

Начало занятий - 1 сентября. Общий объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы по освоению ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Продолжительность учебной недели — пятидневная. Продолжительность учебного занятия - 45 минут. Общий объем образовательной программы составляет 5904 часа.

Во всех учебных циклах ООП выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое/лабораторное занятие, консультация, лекция), практики (в профессиональном цикле)

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено 100 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся (6 недель), которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 60 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 42 академических часов. Для обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья. Для подгрупп девушек возможно использование части учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (36 часов), отведённого на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний. Профессиональный цикл включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин(модулей), практики. Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, лабораторных работ, курсовых проектов (работ), лекций, семинаров, учебной и производственной практики, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика и производственная практика проводятся для освоения обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в несколько периодов. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определено в объеме 56 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Учебная практика в объеме 684 часов (19 недель) проводится концентрированно на 2-м, 3-м и 4-м курсах. Производственная практика в объеме 792 часа (22 недели) проводится концентрированно на 2-м, 3-м и 4-м курсах.

Общая продолжительность каникул составляет: 11 недель в учебном году на 1-м, 2-м, 3-курсах, 2 недели на 4-м курсе, в том числе 2 недели в зимний период.

1.3. Общеобразовательный цикл

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах ООП с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Изучение учебных предметов общеобразовательного цикла реализуется рассредоточено одновременно с освоением общепрофессиональных дисциплин в течение 1 -5 семестра

На углубленном уровне изучаются следующие общеобразовательные учебные предметы: информатика, химия, биология.

Объем часов, отведенный на теоретическое обучение (2253 часа), распределен следующим образом:

- на изучение общих предметов – 1128 часов;
- на изучение предметов по выбору из предметных областей - 820 часа;

- на изучение дополнительных учебных курсов по выбору техникума – 248 часов.
- на изучение дополнительных учебных курсов по выбору обучающихся – 57 часов.

Учебным планом предусмотрено выполнение студентами индивидуального проекта по одной из профильных общеобразовательных дисциплин.

1.4. Общепрофессиональный цикл

Общепрофессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин в соответствии с общими компетенциями и основными видами деятельности. С целью получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и требований работодателей, за счет часов вариативной части в цикл включены дополнительные дисциплины: «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Организация обслуживания в ресторане», «Основы финансовой грамотности»

На обучение по учебному циклу отводится 892 часа.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация обучающихся реализуется в рамках освоения соответствующих учебных циклов и проводится в следующих формах: зачет, дифференцированный зачет, экзамен. Зачет (дифференцированный зачет) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующих учебных предметов, учебных дисциплин или МДК. Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. На промежуточную аттестацию отводится 6 недель: 0,5 недели на 1-м, 2,5 недели на 2-м, 1,5 недели на 3-м и 1.5 недели на 4-м курсах. Экзамен по профессиональному модулю проводится по окончании учебной и (или) производственной практики.

Всего за период обучения предусмотрено 30 дифференцированных зачетов, 18 экзаменов, при этом соблюдаются требования не превышения 8 экзаменов и 10 дифференцированных зачетов в учебном году (дифференцированные зачеты и зачеты по физической культуре в указанное количество не входят).

Консультации для студентов предусмотрены в количестве 148 часов из часов, отведенных на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций – групповые, устные, индивидуальные консультации.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. В учебном плане предусмотрена 2 недели на государственную итоговую аттестацию.

1.6. Формирование вариативной части

При формировании учебного плана был распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРС, включая вариативную часть. Согласно ФГОС СПО образовательная организация имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, а также для получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, а также с учетом примерной образовательной программы. По результатам исследований потребности работодателей была окончательно сформирована вариативная часть.

Вариативная часть программы составляет 1404 часа, которая использована на:

- введение дисциплин общепрофессионального цикла
- ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности (113 часов),
- ОП.11 Организация обслуживания в ресторане (60 часов),
- ОП.12 Основы финансовой грамотности (38 часов);
- увеличение объема времени на освоение дисциплин общеобразовательного цикла – 237 часов;
- увеличение объема времени на освоение дисциплин общепрофессионального цикла – 568 часов;

- введение профессионального модуля ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни – 270 часов;
- увеличение объема времени на освоение профессиональных модулей обязательной части цикла – 329 часов.

Индекс	Элементы учебного процесса	Обязательная учебная нагрузка	
		Всего	В том числе лаб. и практ. занятий
1	2	3	4
ОУП.00	Общеобразовательный цикл	237	3
ОУП.10	Химия	130	-
ОУП.11	Биология	107	-
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	568	229
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	56	26
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	60	16
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	60	22
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	57	22
ОП.05	Основы калькуляции и учета	28	13
ОП.06	Охрана труда	6	2
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	64	2
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6	4
ОП.09	Физическая культура	20	20
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	113	46
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	60	29
ОП.12	Основы финансовой грамотности	38	12
П.00	Профессиональный цикл	599	528
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	2
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6	6
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	12	-
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	78	24
УП.02	Учебная практика	108	108
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	6
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	50	42
УП.03	Учебная практика	36	36
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	4
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	30	8

МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	4
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	59	30
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	90	32
УП.06	Учебная практика	108	108
ПП.06	Производственная практика	72	72
	Всего	1404	745

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п\п	Наименование
	Кабинеты:
1.	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
2.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
3.	Кабинет русского языка, литературы, иностранного языка
4.	Кабинет математики
5.	Кабинет истории, обществознания,
6.	Кабинет химии, биологии, экологии
7.	Кабинет информатики
8.	Кабинет основ православной культуры
9.	Кабинет социально-экономических дисциплин
10.	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
11.	Кабинет товароведения продовольственных товаров
12.	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории:
13.	Учебная кухня ресторана
14.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
15.	Спортивный зал
16.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
17.	Спортивная площадка
	Залы:
18.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
19.	Актовый зал

Сводные данные по бюджету времени (в неделях/часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю профессии	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Всего учебных недель	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40,5	нет	нет	0,5	нет	40,5	11	52
II курс	30,5	4	4	2,5	нет	38,5	11	52
III курс	25,5	6	8	1,5	нет	39,5	11	52
IV курс	18,5	9	10	1,5	2	37,5	2	43
Всего	116/4176	19/684	22/792	6/216	2/72	156	35	199

Индекс Общеобразовательные учебные предметы (ОУП) б- базовые п-профильные	Наименование циклов, предметов, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	В том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа	Объем образовательной программы в академических часах						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам							
						Всего занятий	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
							Занятия по дисциплинам/ МДК		Практики	Консультации									
							Всего по дисциплинам/ МДК	В т. ч. лаб. и практик занятия											
1	2	3	4	5	6	7	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Объем образовательной программы		3/ДЗ/Э			50	4090	4090	1426	1476	148	68	612	846	576	810	588	834	606	744
ОУП. 00	Общеобразовательный учебный цикл		2361*		-	2253	2253	638		76	32	612	719	389	394	117	22		
ОУПб. 01	Русский язык	4 - Э	132	12	-	114	114	45		14	4	20	23	36	35				
ОУПб .02	Литература	3 - ДЗ	135	6	-	135	135	29				48	53	34	-				
ОУПб. 03	Иностранный язык	4 - ДЗ	210		-	210	210	28				51	55	39	65				
ОУПб. 04	Математика	3 - Э	198		-	180	180	66		14	4	68	58	54	-				
ОУПб .05	История	4 - Э	189	10	-	171	171	34		12	6	34	46	34	57				
ОУПб.06	Физическая культура	3,3,3, ДЗ	210		-	210	210	162				51	69	51	39				
ОУПб. 07	Основы безопасности жизнедеятельности	2 - ДЗ	72			72	72	8				34	38						
ОУПб.08	Астрономия	4 - ДЗ	36		-	36	36	3				-	-	-	36				
ОУПп .09	Информатика	2 - Э	126		-	108	108	70		12	6	51	57						
ОУПп. 10	Химия	5 - Э	368		-	350	350	59		12	6	75	71	41	107	56			
ОУП.п 11	Биология	3 - Э	344		-	326	326	30		12	6	112	148	66					
ОУПб. 12	Родная литература	2-ДЗ	36	-		36	36	6					36						
Индивидуальный учебный проект																			
Дополнительные учебные дисциплины			305		-	305	305	68											
УП.01	Основы обществознания	5-ДЭ	210		-	210	210	42				34	42	34	55	45			
УП.02	История донского казачества		38		-	38	38	14								16	22		
УП.03	Основы православной культуры		57		-	57	57	12				34	23						
	Экология Донского казачества																		

ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл		892		40	852	852	378					127	59	98	108	281	133	86
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	4 - ДЗ	92		10	82	82	38					26/3 см.р	17/3 см.р	49/4 см.р				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3 - ДЗ	96		10	86	86	32					71/5 см.р	25/5 см.р					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4 - ДЗ	96		-	96	96	34					30	17	49				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8 - ДЗ	93		10	83	83	30									52/4 см.р	23/3 см.р	18/3 см.р
ОП.05	Основы калькуляции и учета	6 - ДЗ	60		-	60	60	25								28	32		
ОП.06	Охрана труда	6 - ДЗ	42		-	42	42	12									42		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8 - ДЗ	100		-	100	100	38								32	32	17	19
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6 - ДЗ	42		-	42	42	22								16	26		
ОП.09	Физическая культура	3,3,3,Д3	60		-	60	60	60								16	15	17	12
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8 - ДЗ	113		10	103	103	46									38/3 см.р	38/3 см.р	37/4 см.р
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	6 - ДЗ	60		-	60	60	29								16	44		
ОП.12	Основы финансовой грамотности	7 - ДЗ	38		-	38	38	12										38	
П.00	Профессиональный учебный цикл		2579*		10	985	985	348	1440	36	72			128	318	314	531	473	658
ПМ.00	Профессиональные модули		2579		10	985	985	348	1440	36	72			128	318	314	531	473	658
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4 – Э кв.	276		10	114	114	56	144	6	12			128	130				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4 – Э*	36		-	36	36	20						36					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4 – Э*	78		-	78	78	36			6			20	58				

УП.01	Учебная практика	3 –ДЗ	72	72				72	72					72					
ПП.01	Производственная практика	4 –ДЗ	72	72					72						72				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6 – Э кв.	700		-	250	250	102	432	6	12				188	314	180		
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5 – Э*	44		-	44	44	16							44				
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5 – Э*	206		-	206	206	86			6					206			
УП.02	Учебная практика	5 - ДЗ	180	180				180	180						72	108			
ПП.02	Производственная практика	6 - ДЗ	252	252					252						72		180		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6 – Э кв.	418		-	184	184	86	216	6	12					49	351		
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6 – Э*	38		-	38	38	16								38			
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6 – Э*	146		-	146	146	70			6					11	135		
УП.03	Учебная практика	6 - ДЗ	108	108				108	108								108		
ПП.03	Производственная практика	6 - ДЗ	108	108					108								108		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	8 – Э кв.	294		-	132	132	48	144	6	12							204	72
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7 – Э*	38		-	38	38	12										38	
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	7 – Э*	94		-	94	94	36			6							94	

	горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																		
УП.04	Учебная практика	7 - ДЗ	72	72				72	72									72	
ПП.04	Производственная практика	8 - ДЗ	72	72					72									72	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8 – Э кв.	603		-	225	225	104	360	6	12							269	316
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8 – Э*	38		-	38	38	14										38	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8 – Э*	187		-	187	187	90			6							87	100
УП.05	Учебная практика	7 - ДЗ	144	144				144	144									144	
ПП.05	Производственная практика	8 - ДЗ	216	216					216										216
ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	8 – Э кв.	288		10	80	80	32	180	6	12								270
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	8 - Э	90		10	80	80	32			6								90/10 см.р
УП.06	Учебная практика	8 - ДЗ	108	108				108	108										108
ПП.06	Производственная практика	8 - ДЗ	72	72					72										72
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		72																
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена		72	72															
	Промежуточная аттестация		216																
												612	846	576	810	588	834	606	744
												612	864	612	864	612	864	612	792
Объем образовательной программы всего			5904*		50														

в том числе вариативная часть и ПА Э экзамен комплексный	всего										
		Дисциплин и МДК	612	828	540	594	468	468	396	270	
		Учебной практики	-	-	72	72	108	108	216	108	
		Производственной практики	-	-	-	144	-	288	-	360	
		Экзаменов	-	1	2	4	2	3	1	5	
		Дифференцированных зачетов	-	2	2	6	2	7	3	7	
Зачетов	1	1	1	-	1	1	1	-			

5.3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
ГБПОУ РО «ТККТ»
от 08.06.2021г. №161

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

(УГПС 43.00.00 Сервис и туризм)
по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
на период 2021-2024 г.

п. Жирнов
2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

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

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

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Конституция Российской Федерации; -Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020г. №474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; -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); -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; -Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (далее – ФГОС СПО); -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).
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	2021- 2025 годы (на базе на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев).
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по учебно-методической работе, заместитель директора по учебно-производственной работе, старший воспитатель, преподаватели, классные руководители, социальный педагог,

	педагог-организатор, члены Студенческого совета, члены волонтерского движения, представители родительского комитета, представители организаций –работодателей.
--	--

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.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к	ЛР 4

формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 13
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР 14
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 15
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 16
Использовать информационные технологии в профессиональной	ЛР 17

деятельности	
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 18
Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.	ЛР 19
Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.	ЛР 20
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР 21
Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования.	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Воспитанный на основе культурно-исторических ценностей и традиций своего народа, сохраняющий и приумножающий наследие донского казачества.	ЛР 23
Демонстрирующий профессиональные навыки, творческие способности при приготовлении блюд самобытной казачьей кухни.	ЛР 24
Применяющий этические чувства при приготовлении, творческом оформлении казачьих кулинарных блюд.	ЛР 25

**Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы¹**

Наименование учебных предметов, профессиональных модулей,	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ОУПб. 01 Русский язык	ЛР 5, 8,11
ОУПб .02 Литература	ЛР 5, 8,11
ОУПб. 03 Иностранный язык	ЛР 5, 8,11,15,16
ОУПб. 04 Математика	ЛР 4,20,21,29
ОУПб .05 История	ЛР 5,8,11,18
ОУПб.06 Физическая культура	ЛР 3,6,9, 30

¹ Таблицу образовательная организация заполняет самостоятельно в соответствии с учебным планом.

ОУПб. 07 Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1,2,3,9,13,14,30
ОУПб.08 Астрономия	ЛР 10,18,25
ОУПп .09 Информатика	ЛР 4,20,21,29
ОУПп. 10 Химия	ЛР 10,14,18
ОУП.п 11 Биология	ЛР 10,14,15,18
ОУПб. 12 Родная литература	ЛР 5, 8,11
УП.1 Основы обществознания	ЛР 1,2,3,4,7,8,12,14,21,25
УП.2 Основы православной культуры	ЛР 5,7,8,11,25,28
УП.3 История донского казачества	ЛР 5,8,11,18
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	ЛР 1- ЛР 12,15,18,21
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 1- ЛР 12,14, 18,22,20
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	ЛР 1- ЛР 12,17,19
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 1- ЛР 12,14,18,21,22
ОП.05 Основы калькуляции и учета	ЛР 1- ЛР 12,14,22
ОП.06 Охрана труда	ЛР 1- ЛР 12,15,19,20
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 5, 8,11,15,16
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1,2,3,9,13,14,30
ОП.09 Физическая культура	ЛР 3,6,9, 30
ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 15,16,17,18,19,21,22
ОП.11 Организация обслуживания в ресторане	ЛР 1- ЛР 12,15,16,19,21,22
ОП.12 Основы финансовой грамотности	ЛР 14,15,16,17,21
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЛР 1- ЛР 25
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 1- ЛР 25
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 1- ЛР 25
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЛР 1- ЛР 25
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЛР 1- ЛР 25
ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	ЛР 1- ЛР 25

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

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

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

– проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

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

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;
Русского языка и литературы;
Математики;
Истории;
Биологии;
Физики;
Информатики;
Основы православной культуры.

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
Спортивная площадка.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актный зал

Техникум, реализующий программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторного, практического занятий, предусмотренных учебным планом и соответствующими действующими санитарными и противопожарными правилами и нормами. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федерального и регионального уровней:

- Конституция Российской Федерации;
- Федеральный закон от 29.12.2012г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 31 июля 2020г. №304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Федеральный закон от 24.07.1998г. №124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24.06.1999г. №120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»;
- Федеральный закон от 23.02.2015г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Федеральный закон от 08.01.1998г. №3-ФЗ «О наркотических средствах и психотропных веществах»;
- Областной закон от 16.12.2009 № 346 «О мерах по предупреждению причинения вреда здоровью детей, их физическому, интеллектуальному, психическому, духовному и нравственному развитию»;
- Областной закон от 29.07.2015г. №396-ЗС «О профилактике незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ, наркомании и токсикомании на территории Ростовской области»;
- Областной закон Ростовской области от 05.02.2013 г. № 1043-ЗС «О казачьем кадетском образовании в Ростовской области» ;
- Концепция развития дополнительного образования детей, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 года № 1726-р;
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 года № 996-р;
- Концепция духовно-нравственного и патриотического воспитания обучающихся в образовательных учреждениях Ростовской области с кадетским и казачьим компонентом, утвержденная постановлением Правительства Ростовской области от 15.11.2012 г. №1018.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания в техникуме работают квалифицированные специалисты. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по учебно-производственной работе, заместителя директора по учебно-методической работе, старшего воспитателя, социального педагога, классных руководителей, преподавателей, мастеров производственного обучения.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками техникума, а также работниками техникума из числа руководителей, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в

данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников техникума 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, составляет более 25 процентов.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Для организации воспитательной работы предусмотрено наличие оборудованных помещений:

- для работы органов студенческого самоуправления; проведения культурного студенческого досуга и занятий художественным творчеством, техническое оснащение которых должно обеспечивать качественное воспроизведение фонограмм, звука, видеоизображений, а также световое оформление мероприятия (актовый зал, репетиционные помещения и др.);
- для работы психолого-педагогических и социологических служб (кабинет психолога);
- объекты социокультурной среды (музей, библиотека, культурно-досуговые центры и другие);
- спортивные сооружения (залы и площадки, оснащённые игровым, спортивным оборудованием и инвентарём).

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

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

№ п/п	Наименование	Кол-во
1.	Стол демонстрационный	1 шт.
2.	Шкаф жарочный электрический ШЖЭП-2	1 шт.
3.	Шкаф жарочный электрический ШЖЭП-3	1 шт.
4.	Холодильник «Pozis»	1 шт.

5.	Шкаф холодильный V=500л, CV 105-G (нержав. двери),	1 шт.
6.	Шкаф низкотемпературный V=210л, "POZIS-Свяга-106-2	1 шт.
7.	Плита электрическая «Мечта»	4 шт.
8.	Плита электрическая «Nord»	1 шт.
9.	Пароконвектомат ПКА10-1/1ПП2	1 шт.
10.	Стол разделочный СТАНДАРТ НК СПО-8/6СНК-М 800х600х870(890)	12 шт.
11.	Стол разделочный ЭКОНОМ ЦК СПО-15/6ЭЦК 1500х600х870(890)	2 шт.
12.	Водонагреватель накопительный Garanterm ER 50 V (MGR 50 V	1 шт.
13.	Стеллаж кухонный СК-3-4 полностью из нерж.	3 шт.
14.	Ванна моечная цельнотянутая 0000000000СТАНДАРТ ЦК ВМОц2-500СЦК	1 шт.
15.	Ванна моечная с рабочей поверхностью ПРОФИ, правое расположение емкости	1 шт.
16.	Машина тестомесильная RestoItalia RTS30-2V	1 шт.
17.	Весы настольные электронные M-ER 322С	2 шт.
18.	Шкаф фритюрный GASTRORAG CZG-40-2 настольный	1 шт.
19.	Слайсер CELME FY 220 CE	1 шт.
20.	Овощерезка МКО-50FNT	1 шт.
21.	Мясорубка настольная МИМ-80	1 шт.
22.	Электромясорубка «Bosch»	1 шт.
23.	Миксер планетарный KitchenAid	1 шт.
24.	Миксер для коктейлей Roal	1 шт.
25.	Миксер	1шт.
26.	Блендер Roal	2 шт.
27.	Блендер Roal 767/768	
28.	Соковыжималка HURAKAN HKN-CFY60	1 шт.
29.	Микроволновая печь Roal Owner s Manual	1 шт.
30.	Эл/чайник	3 шт.
31.	Кухонный процессор R-201E	1шт.
32.	Формы для запекания	4 шт.
33.	Столовая посуда	40 шт.
34.	Кастрюли	12 шт.
35.	Сковороды	10 шт.
36.	Поднос пластмассовый	6 шт.
37.	Противень	2 шт.
38.	Чашка эмал.	2 шт.
39.	Ведро оцинкованное	1 шт.
40.	Доска разделочная	10 шт.
41.	Нож столовый	10 шт.
42.	Мойка	1 шт.
43.	Кружка мерная	2 шт.
44.	Терка	1 шт.
45.	Лопатка	6 шт.
46.	Ополовник	2 шт

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-

ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

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

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

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте техникума.

РАЗДЕЛ 4.4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРИНЯТО

Решением Педагогического совета

ГБПОУ РО «ТККТ»

Протокол от 08.06.2021г.№ 16

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
(УГПС 43.00.00 Сервис и туризм)
по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
на период 2021-2024 г.

п. Жирнов
2021 г.

В ходе реализации воспитательной деятельности, студенты техникума примут участие в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

«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».

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля ²
СЕНТЯБРЬ						
1	Торжественная линейка, посвященная Дню знаний и первому звонку для первокурсников. Демонстрация видеоролика с поздравлением администрации техникума с началом нового учебного года.	1-3 курс	актовый зал, учебные кабинеты	Заместитель директора по учебно-методической работе, старший воспитатель	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие» «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями»
3	Урок Победы, посвященный Дню окончания Второй мировой войны , самой масштабной войны в истории человечества.	1-3 курс	учебные кабинеты	Классные руководители	ЛР 5, ЛР 6	Встреча с Ветеранами ВОВ
3	День солидарности в борьбе с терроризмом. Участие в месячнике «Молодежь Дона против терроризма»: - беседы по профилактике экстремизма в молодежной среде «Терроризм – угроза обществу»; - круглый стол на тему: «Причины	1-3 курс	учебные кабинеты	Заместитель директора по учебно-методической работе, старший воспитатель, классные руководители	ЛР 3, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10	«Учебное занятие»

	проявления экстремизма, в том числе терроризма, в межнациональных отношениях»; -классный час на тему «Трагедия Беслана– боль России».					
в течение месяца	Подготовка и размещение на сайте методических материалов по недопущению в студенческой среде употребления психоактивных веществ, распространения идеологии экстремизма и терроризма.	педагоги	метод. кабинет	Заместитель директора по учебно-методической работе, старший воспитатель, социальный педагог	ЛР 1,ЛР2	«Студенческое самоуправление» «Профессиональный выбор» «Молодежные общественные объединения»
7	Классный час на тему «Казачья война в России», приуроченные к 450-летию служения донских казаков Российскому государству.	1 курс	учебные кабинеты	классные руководители	ЛР 5, ЛР7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
8	Международный день распространения грамотности.	1-3курс	учебные кабинеты	Преподаватель русского языка,педагог-организатор	ЛР5,ЛР8,ЛР11	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие»
10-12	Участие в мероприятиях, приуроченных к 800-летию со дня рождения святого благоверного князя Александра Невского.	1-3 курс	х. Апанасовка	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР 5, ЛР6, ЛР7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
14	Встреча студентов 1-го курса с лидером Тацинского отделения «Российский союз ветеранов Афганистана»С.П.Мартыновым. Беседа на тему «Солдат войны не выбирает».	1 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР 5, ЛР6, ЛР7	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие» «Курсы внеурочной деятельности»

в течение месяца	Участие в Фестивале Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).	1-2 курс	ст.Тацинская	Старший воспитатель, преподаватель физической культуры	ЛР 9, ЛР 20	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие» «Курсы внеурочной деятельности»
в течение месяца	Классные часы в группах на темы: - «Профессия твоих родителей», -«Посеешь привычку- пожнешь характер», - «Мои увлечения», -«Сайты которые мы выбираем».	1-3 курс	учебные кабинеты	классные руководители, педагог-организатор	ЛР 4,ЛР11,ЛР13,ЛР16ЛР20	«Ключевые дела ПОО» «Профессиональный выбор»
в течение месяца	Лекции для студентов: «Наркотики, психоактивные вещества и последствия их употребления», «Цени свою жизнь».	1-3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, социальный педагог	ЛР 9, ЛР13,ЛР 20	«Правовое сознание, профилактика социально-негативных явлений»
в течение месяца	Выявление несовершеннолетних студентов «группы риска» среди студентов 1-го курса.	1 курс	техникум	Старший воспитатель, социальный педагог	ЛР3, ЛР9, ЛР12	«Молодежные общественные объединения» «Правовое сознание, профилактика социально-негативных явлений» Взаимодействие с родителями»
в течение месяца	Формирование банка данных обучающихся «группы риска», обучающихся детей-сирот (группы «повышенного внимания»).	1-3 курс	техникум	Старший воспитатель, социальный педагог	ЛР3,ЛР 9, ЛР12	«Профессиональный выбор» «Правовое сознание, профилактика социально-негативных явлений»
ежемесячно	Мероприятия по реализации Областной долгосрочной целевой программы «Комплексные меры противодействия злоупотреблению наркотиками и их незаконному обороту».	1-3 курс	техникум	Старший воспитатель, социальный педагог	ЛР3, ЛР12	«Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание, профилактика социально-негативных явлений»

в течение месяца	Встреча студентов с инспектором ПДН ОМВД России по Тацинскому району. Профилактическая беседа на тему «Предупреждение ДТП. Профилактика детского травматизма».	1-3 курс	актовый зал, учебные кабинеты	Старший воспитатель, социальный педагог	ЛР3, ЛР8, ЛР10, ЛР12	«Взаимодействие с родителями»
в течение месяца	Акция «Память поколений» по благоустройству мест захоронений и облагораживанию мемориальных комплексов.	1-2 курс	п.Жирнов	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР2, ЛР6, ЛР8, ЛР10	«Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности»
21	Уроки истории «День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год)», «День зарождения российской государственности (862 год)»	1 курс	учебные кабинеты	Преподаватель истории, классные руководители	ЛР 2, ЛР3	«Ключевые дела ПОО «Учебное занятие» «Курсы внеурочной деятельности»
25	Экологическая акция «Чистый берег».	1-2 курс	п.Жирнов	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР 2,6,8,10	«Ключевые дела ПОО «Организация предметно-эстетической среды»
26	Экскурсии на предприятия-партнёры, приуроченная к Дню машиностроителя	3 курс	п.Жирнов	заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 4, ЛР8, ЛР13	«Ключевые дела ПОО «Профессиональный выбор»
27	Информационный час «Всемирный день туризма»	1-3 курс	учебные кабинеты	Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 4, ЛР8, ЛР13	«Ключевые дела ПОО «Профессиональный выбор» «Студенческое самоуправление»
в течение месяца	Вовлечение обучающихся в работу кружков и секций по интересам, студенческий совет, волонтерское движения «Кадет», районную молодежную организацию «Донцы».	1-3 курс	техникум, администрация Тацинского района	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР2, ЛР3, ЛР6, ЛР9, ЛР20	«Ключевые дела ПОО «Курсы внеурочной деятельности» «Студенческое самоуправление»
30	Посвящение в студенты.	1 курс	актовый зал,	Старший воспитатель,	ЛР2, ЛР4, ЛР10,	«Студенческое

	Беседа с первокурсниками на тему «Твоя профессия - твоё будущее».		учебные кабинеты	классные руководители, педагог-организатор	ЛР11, ЛР 13	самоуправление» «Профессиональный выбор»
ежемесячно	Заседание Совета профилактики правонарушений техникума.	1-3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагоги дополнительного образования	ЛР4,ЛР5,ЛР8,ЛР9,ЛР11,ЛР20	Ключевые дела ПОО «Правовое сознание, профилактика социально-негативных явлений» «Взаимодействие с родителями»
30	Родительский всеобуч на тему «Воспитание и обучение -наша общая задача. Атмосфера жизни семьи как фактор физического и психического здоровья подростка».	1-3 курс	актовый зал	Заместитель директора по учебно-методической работе, социальный педагог	ЛР2,ЛР3,ЛР4,ЛР9,ЛР13, ЛР20	«Ключевые дела ПОО «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание, профилактика социально-негативных явлений»
ОКТАБРЬ						
1	День пожилых людей. Акция «Добро», по оказанию адресной помощи одиноким пожилым людям и повышению качества жизни людей и семей оказавшихся в тяжелой жизненной ситуации.	1-3 курс	п.Жирнов	Старший воспитатель, педагог-организатор, классные руководители	ЛР 2, ЛР 4, ЛР6, ЛР9	Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Курсы внеурочной деятельности»
2	День профтехобразования. Видео поздравление студентов «Спасибо мастерам за знания и опыт!»	1-3 курс	учебные кабинеты	Заместитель директора по учебно-производственной работе, педагог организатор	ЛР4,ЛР 6,ЛР7, ЛР11ЛР22	«Ключевые дела ПОО «Профессиональный выбор» «Студенческое самоуправление»
5	День Учителя. Музыкальное поздравление «Вам, учителя, посвящается...»	1-2 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР4,ЛР 6,ЛР7, ЛР11ЛР22	«Ключевые дела ПОО «Профессиональный выбор» «Студенческое самоуправление»
в течение месяца	Экскурсия в ст. Краснодонецкую, в Свято-Екатерининский храм.	1 курс	ст. Краснодонецкая	Старший воспитатель, педагог-организатор, классные руководители	ЛР4,ЛР 6,ЛР7, ЛР11ЛР22	Молодежные общественные объединения»

						«Организация предметно-эстетической среды»
12	Просмотр фильма Аркадия Мамонтова «Казачьи» обучающимися первого курса.	1 курс	учебные кабинеты	классные руководители, педагог-организатор	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР6, ЛР8	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения», «Цифровая среда»
в течение месяца	Участие в Спартакиаде допризывной казачьей молодежи.	1-2 курс	согласно Положению	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР4, ЛР:6 ЛР10,	«Профессиональный выбор» «Молодежные общественные объединения» «Курсы внеурочной деятельности»
в течение месяца	Экскурсия студентов первого курса в музей «Казачий курень» п. Углегорский.	1 курс	п. Углегорский	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР4, ЛР 6, ЛР7, ЛР11, ЛР22	«Молодежные общественные организации» «Организация предметно-эстетической среды» объединения»
15	Всемирный день математики. Викторина «Это надо знать!»	1-3 курс	учебные кабинеты	Преподаватель математики, классные руководители	ЛР5, ЛР7, ЛР10	«Организация предметно-эстетической среды» «Молодежные общественные объединения»
15	Профилактическая беседа инспектора ПДН ОМВД России по Тацинскому району со студентами на тему «Правонарушения как результат вредных привычек».	1-3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, инспектор ПДН ОМВД, социальный педагог	ЛР3, ЛР9, ЛР20	«Цифровая среда» «Взаимодействие с родителями»
20	День повара Конкурс профмастерства	2-4 курс	Лаборатория	Мастера производственного обучения	ЛР13, ЛР:15, ЛР22,	«Профессиональный выбор» «Организация предметно-эстетической среды»

21	Участие в областном празднике День древонасаждений.	1-3 курс	п.Жирнов	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР4,ЛР:6,ЛР10, ЛР11	«Организация предметно-эстетической среды» «Молодежные общественные объединения»
29	Спартакиада техникума	1-3 курс	территория техникума	Педагог-организатор, классные руководители	ЛР4, ЛР:6 ЛР10,	«Профессиональный выбор» «Молодежные общественные объединения» «Курсы внеурочной деятельности»
в течение месяца	Социально-психологическое тестирование студентов с целью раннего выделения вероятностных предикторов возможного вовлечения студентов в потребление наркотических средств	1-3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, социальный педагог	ЛР3, ЛР6, ЛР9ЛР13,ЛР20	«Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание, профилактика социально-негативных явлений»
в течение месяца	Классные часы на темы: -«В здоровом теле - здоровый дух», -«Употребление ПАВ - ложный путь решения проблем»; -«Умей радоваться без алкоголя, мечтать без наркотиков, общаться без сигарет», -«Взаимоотношения между юношей и девушкой. Преступления против половой неприкосновенности и половой свободы личности».	1-3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагог-организатор, классные руководители	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12	«Молодежные общественные объединения» «Правовое сознание, профилактика социально-негативных явлений»
в течение месяца	Лекции для студентов: «Правила поведения, права и обязанности обучающихся техникума», «Профилактика коронавирусной	1-3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагог-организатор, классные руководители	ЛР 3 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12	«Молодежные общественные объединения» «Организация предметно-

	инфекции COVID-19», Профилактика ДТП и детского травматизма».					эстетической среды» I
в течение месяца	Круглый стол «Причины и профилактика деструктивного и девиантного поведения несовершеннолетних»	1-3 курс	учебные кабинеты	Социальный педагог, инспектор ПДН ОМВД	ЛР3, ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12	Взаимодействие с родителями» Правовое сознание, профилактика социальнонегативных явлений
30	Информационный час на тему «30 октября-День памяти жертв политических репрессий».	1-3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагог-организатор, классные руководители	ЛР2,ЛР3,ЛР4	«Цифровая среда»
НОЯБРЬ						
4	День народного единства. Классный час на тему « В единстве народа-сила страны».	1-3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагог-организатор, классные руководители	ЛР2, ЛР3,ЛР4	«Цифровая среда»
5	Экскурсия в Тацинский историко-краеведческий музей боевой и трудовой славы.	1курс	ст.Тацинская	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР4,ЛР 6,ЛР7, ЛР11,ЛР22	«Молодежные общественные объединения» «Организация предметно-эстетической среды»
в течение месяца	Встреча с мед.работником. Беседа на тему «Профилактика употребления курительных смесей. Смертельная угроза спайса»	1-2 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, мед.работник	ЛР3,ЛР9,ЛР20	«Правовое сознание, профилактика социально-негативных явлений»
15	Всероссийский день призывника. Встреча с представителем военного комиссариата по Тацинскому району.	3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель	ЛР2, ЛР3,ЛР4	«Правовое сознание, профилактика социально-негативных явлений»
20	День правовых знаний. Круглый стол «Наши права изучаем вместе»	1-3 курс	учебные кабинеты	Преподаватель обществознания, педагог-организатор	ЛР1,ЛР2,ЛР3	«Молодежные общественные объединения» «Организация предметно-эстетической среды»
в	Акция «Добро» по благоустройству	1-2 курс	п.Жирнов	Старший воспитатель,	ЛР2,ЛР4,ЛР10	«Молодежные

течение месяца	и наведению порядка на территории социально-реабилитационного отделения в п. Жирнов.			педагог-организатор		общественные объединения» «Организация предметно-эстетической среды»
28	День матери. Музыкальное поздравление «Самая красивая, милая, любимая...»	1 курс	актовый зал	Старший воспитатель, педагог-организатор, председатель Совета студенческого самоуправления	ЛР7, ЛР 11 ЛР12	«Молодежные общественные объединения» «Студенческое самоуправление»
28	Конкурс чтецов, посвященный Дню матери «Свет материнских глаз»	1-3 курс	актовый зал	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР7, ЛР11 ЛР12	«Студенческое самоуправление» «Профессиональный выбор» «Кураторство и поддержка»
в течение месяца	Классные часы на темы: «Что ты знаешь о коррупции», «Национальность без границ», Профессиональная этика и культура общения», «Толерантность — это быть терпимым», посвященные Международному Дню толерантности.	1-3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагог-организатор, классные руководители	ЛР2, ЛР 16, ЛР19, ЛР27	«Студенческое самоуправление» «Профессиональный выбор» «Кураторство и поддержка»
в течение месяца	Урок кибербезопасности. Профилактика деструктивного и девиантного поведения несовершеннолетних .	1-3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, социальный педагог, классные руководители	ЛР 3 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» Кураторство и поддержка» «Цифровая среда»
ДЕКАБРЬ						

1	Всемирный день борьбы со СПИДом. Лекции для студентов: «Все о наркотиках», «Что нужно знать о СПИДе».	1-3курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагог-организатор, социальный педагог	ЛР3,ЛР6,ЛР9,ЛР20	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Кураторство и поддержка»
3	Урок Памяти, посвященный Дню неизвестного солдата.	1-3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагог-организатор, классные руководители	ЛР1,ЛР2,ЛР5	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
4	Международный день инвалида. Просмотр и обсуждение документальных фильмов «Мир слепоглухих» и «Слово на ладони»	1-3курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагог-организатор, классные руководители	ЛР2,ЛР6,ЛР7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Кураторство и поддержка»
в течение месяца	День волонтера. Круглый стол «Волонтер: жизненная позиция, движение сердца».	1-3 курс	учебные кабинеты	Председатель Совета студенческого самоуправления	ЛР2,ЛР6,ЛР7,ЛР9	«Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
9	День Героев Отечества. Урок мужества «Мы помним, мы гордимся!»	1-3курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагог-организатор, классные руководители	ЛР1,ЛР2,ЛР5	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
9	Международный день борьбы с коррупцией. Участие в районном конкурсе плакатов «Мы против коррупции».	1-3курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагог-организатор, классные руководители	ЛР2,ЛР3,ЛР6	«Ключевые дела ПОО» «Профессиональный выбор»

12	День Конституции РФ Классные часы на темы «День героев Отечества», «Человек. Государство. Закон.», «День Конституции РФ. Права и обязанности гражданина изучаем вместе». «Гражданская и уголовная ответственность» и др.	1-3курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагог-организатор, классные руководители	ЛР1,ЛР2, ЛР3,ЛР5,ЛР6	«Ключевые дела ПОО «Профессиональный выбор» «Кураторство и поддержка» «Студенческое самоуправление»
17	Конкурс профмастерства. «Лучший по профессии»	3курс	лаборатрии и мастерские	Заместитель директора по учебно-производственной работе, мастера производственного обучения	ЛР5,ЛР11,ЛР14, ЛР17ЛР22	Ключевые дела ПОО «Профессиональный выбор» «Кураторство и поддержка»
24	Участие в районных мероприятиях, посвященных Тацинскому танковому рейду.	1-3курс	ст.Тацинская	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР1,ЛР2,ЛР5	Ключевые дела ПОО «Профессиональный выбор» «Кураторство и поддержка»
в течение месяца	Беседа инспектора ПДН ОМВД России по Тацинскому району со студентами на тему «Профилактика правонарушений среди несовершеннолетних».	1-3курс	учебные кабинеты	Инспектор ПДН ОМВД, старший воспитатель	ЛР3,ЛР9,ЛР20	«Правовое сознание, профилактика социально-негативных явлений» «Курсы внеурочной деятельности»
в течение месяца	Проведение инструктажей на темы: «Правила поведения в праздничные дни», «Профилактика пожарной безопасности».	1-3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагог-организатор, классные руководители	ЛР 3 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12	«Ключевые дела ПОО «Курсы внеурочной деятельности», «Организация предметно-эстетической среды» I
28	Новогоднее поздравление студентов техникума. Конкурс на лучший украшенный кабинет.	1-3курс	актовый зал	Старший воспитатель, педагог-организатор, классные руководители	ЛР7ЛР9,ЛР11	«Организация предметно-эстетической среды» «Студенческое самоуправление»
24	Родительский всеобуч «Зона ответственности. Предупреждение подростковой наркотизации».	1-3курс	актовый зал, учебные кабинеты	Социальный педагог, инспектор ПДН ОМВД России по Тацинскому району	ЛР2,ЛР3,ЛР4,ЛР 9,ЛР13, ЛР20	«Ключевые дела ПОО «Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание, профилактика

						социально-негативных явлений»
ЯНВАРЬ						
1-7	Поздравление с Новым годом и Рождеством Христовым гражданам пожилого возраста социально-реабилитационного отделения в п.Жирнов.	1 курс	п.Жирнов	Старший воспитатель, педагог-организатор, председатель Совета студенческого самоуправления	ЛР4,ЛР11,ЛР 12	«Ключевые дела ПОО «Организация предметно-эстетической среды» «Студенческое самоуправление»
в течение месяца	Проведение информационных часов и тренингов по профилактике суицида: «Учимся снимать усталость», «Как преодолевать тревогу?», «Способы решения конфликтов дома и в техникуме», «Стресс в жизни человека. Способы борьбы со стрессом», «Жизнь как высочайшая ценность», «Способы саморегуляции эмоционального состояния» и др.	1-3 курс	учебные кабинеты, кабинет психолога	Старший воспитатель, педагог-организатор, классные руководители, социальный педагог	ЛР7,ЛР11	«Кураторство и поддержка» «Организация предметно-эстетической среды» «Цифровая среда»
7-13	Рождественская встреча с настоятелем храма о.Владимиром Пилипенко.Беседа на тему «Ценности человеческой души»		учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР5,ЛР6,ЛР8,ЛР11,ЛР12	«Кураторство и поддержка» «Организация предметно-эстетической среды»
19	Водосвятный молебен в праздник Крещение Господне.	1-3 курс	актовый зал	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР2,ЛР5,ЛР8,ЛР11	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
в течение месяца	Классные часы на темы: -«День траура: Геноцид казачества», -«Профессиональная этика и культура общения».	1-3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагог-организатор, классные руководители	ЛР5,ЛР11,ЛР14,ЛР17ЛР22	«Ключевые дела ПОО «Профессиональный выбор» «Кураторство и поддержка»

24	Участие в панихиде по невинно убиенным казакам и их семьям.	1-3 курс	ст.Тацинская	Старший воспитатель, педагог-организатор, классные руководители	ЛР5,ЛР8,ЛР12	«Ключевые дела ПОО «Курсы внеурочной деятельности»
25	День российского студента. Татьянин день «Открытый разговор...» - встреча студенческого актива с администрацией техникума	1-3 курс	учебные кабинеты	Председатель Совета студенческого самоуправления	ЛР7,ЛР8ЛР11	«Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности» «Студенческое самоуправление»
25	Конкурс «Студент года-2021»	1-3 курс	актовый зал	Старший воспитатель, председатель Совета студенческого самоуправления	ЛР2,ЛР3,ЛР4,ЛР6, ЛР7, ЛР8,ЛР9ЛР11	«Ключевые дела ПОО «Учебное занятие» «Курсы внеурочной деятельности» «Студенческое самоуправление»
27	Урок истории «День снятия блокады Ленинграда»	1-3 курс	учебные кабинеты	Преподаватель истории, классные руководители	ЛР1, ЛР2, ЛР3,ЛР5,ЛР6	«Учебное занятие»
в течение месяца	Беседа на тему «Основы антикоррупционного поведения молодежи – часть правовой культуры»	1-3 курс	учебные кабинеты	Социальный педагог, старший воспитатель	ЛР2,ЛР 3,ЛР8	«Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности»
ФЕВРАЛЬ						
2	Урок истории «Сталинград-город славы солдатской» День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	1 курс	учебные кабинеты	Преподаватель истории, классные руководители	ЛР1,ЛР2, ЛР3,ЛР5,ЛР6	«Учебное занятие»
в течение месяца	Проведение классных часов по теме: «Они нам подарили мирную жизнь», «Героями не рождаются – героями становятся», «Мы будем помнить», «Прикоснись к подвигу сердцем»	1-3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагог-организатор классные руководители	ЛР1,ЛР2,ЛР5	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
8	Книжная выставка «День русской	1-3 курс	библиотека	Зав.библиотекой	ЛР7,ЛР4	Ключевые дела ПОО»

	науки»					«Курсы внеурочной деятельности» «Организация предметно-эстетической среды»
В течение месяца	Классные часы на темы: -«Профилактика гриппа и коронавирусной инфекции»; -«Служба в армии -долг или обязанность»; -«Освобождение города Ростова-на Дону»; -«Что вы знаете о героях -земляках».	1-3 курс	учебные кабинеты	педагог-организатор, классные руководители	ЛР3,ЛР11	Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности»
8	День безопасности в интернете. Лекции для студентов: «Профилактика интернет-угроз и угроз жизни подростков», «Безопасность в сети интернет».	1-3 курс	учебные кабинеты	педагог-организатор	ЛР3,ЛР11	Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности»
в течение месяца	Круглый стол на тему «Причины проявления экстремизма, в том числе, терроризма в межнациональных отношениях».	1-2 курс	учебные кабинеты	Социальный педагог	ЛР1,ЛР2,ЛР3	Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание, профилактика социально-негативных явлений»
в течение месяца	Встреча студентов первого курса с начальником штаба Тагинского юртового казачьего общества, ведущим специалистом сектора ГКУ РО «Кзаки Дона» подьесаулом Ключниковым Н.М. Тема беседы «Преимущества военного обучения и особенности прохождения военной службы»	1 курс	актовый зал	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР1,ЛР2,ЛР9	Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности»
15	Участие в мероприятиях, посвященных Дню памяти о россиянах, исполнявших служебный	1-2 курс	п.Жирнов	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР1,ЛР2,ЛР5	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»

	долг за пределами Отечества.					
15	Участие в легкоатлетическом пробеге от хутора Маслов до мемориального комплекса «Саланг», приуроченного ко дню вывода советских войск из Афганистана.	1-2 курс	х.Маслов	Преподаватель физической культуры, педагог-организатор	ЛР2, ЛР9, ЛР20	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
18	Встречи с ветеранами и участниками боевых действий, военнослужащими с молодежью призывного и допризывного возраста.	1-2 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР1, ЛР2, ЛР9	Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности»
22	Спортивный праздник «А ну-ка, парни!», посвященный Дню защитника Отечества.	1 курс	спортивный комплекс	Преподаватель физической культуры, педагог-организатор	ЛР2, ЛР9, ЛР20	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
в течение месяца	Спортивные соревнования, в рамках месячника оборонно-массовой работы, приуроченные к Дню защитника Отечества между студентами 1-3 курсов по мини-футболу, настольному теннису, шашкам, шахматам, стрельбе.	1-3 курс	спортивный комплекс	Преподаватель физической культуры, педагог-организатор	ЛР2, ЛР9, ЛР20	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
в течение месяца	Информационно – профилактическая встреча инспектора ПДН ОМВД России по Тацинскому району со студентами. Беседа на тему «Административная и уголовная ответственность».	1-3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР3, ЛР8, ЛР9, ЛР20	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание, профилактика социально-негативных явлений»
МАРТ						

1	Информационный час «1 марта - Международный день борьбы с наркоманией и наркобизнесом».	1-3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР3, ЛР8, ЛР9, ЛР20	«Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности»
7-8	Музыкальное поздравление всех женщин техникума с Международным женским днем.	1-3 курс	актовый зал	Председатель Совета студенческого самоуправления, педагог-организатор	ЛР5, ЛР6, ЛР11, ЛР12	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Организация предметно-эстетической среды»
в течение месяца	Классные часы на темы: -«Семейные устои и традиции», -«Любовь и семья: закон и обычаи», -«Мой дом-моя крепость», -«Вирус сквернословия».	1-3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, классные руководители	ЛР5, ЛР6, ЛР11, ЛР12	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
14-20	Неделя математики. Олимпиады, конкурсы, викторины.	1-2 курс	учебные кабинеты	Преподаватель математики, классные руководители	ЛР5, ЛР7, ЛР10	«Организация предметно-эстетической среды» «Молодежные общественные объединения»
18	День воссоединения Крыма с Россией. Цикл бесед «Мир памяти, мир сердца, мир души», посвященный Дню воссоединения Крыма с Россией.	1-3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, классные руководители	ЛР2, ЛР9, ЛР20	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
в течение месяца	Беседы в группах на темы: «Профилактика экстремизма в подростковой среде», «Последствия экстремизма и терроризма».	1-3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР3, ЛР8, ЛР9, ЛР20	«Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности»
в течение месяца	Профилактическая беседа участкового уполномоченного	1-3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, социальный педагог	ЛР3, ЛР8, ЛР9, ЛР20	«Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности» «Правовое»

а	полицейскими со студентами на тему «Наркотики и закон».					сознание, профилактика социально-негативных явлений»
в течение года	Посещение обучающимися православных храмов поселка, района, области.	1-3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР5ЛР8,ЛР10ЛР11	«Ключевые дела ПОО «Организация предметно-эстетической среды» «Взаимодействие с родителями» «Курсы внеурочной деятельности»
25	Родительский всеобуч - «Информационная безопасность в сети Интернет. Профилактика суицидов среди несовершеннолетних».	1-3 курс	актовый зал	Старший воспитатель, социальный педагог, представитель комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав	ЛР2,ЛР3,ЛР8,ЛР9, ЛР12	«Ключевые дела ПОО «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание, профилактика социально-негативных явлений»
АПРЕЛЬ						
7	Всемирный День здоровья. Спортивные соревнования «Здоровью надо помогать».	1-3 курс	спортивный комплекс	Преподаватель физической культуры, педагог-организатор	ЛР2,ЛР9,ЛР20	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
8	День большой профилактики, с участием представителей КДН и ЗП, ПДН ОМВД России по Тацинскому району, врача-нарколога, органов опеки и попечительства.	1-3 курс	Учебные кабинеты	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР3,ЛР8,ЛР9,ЛР20	«Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности» «Правовое сознание, профилактика социально-негативных явлений»
в течение месяца	Участие в областном фотоконкурсе «Красота Божьего мира».	1-2 курс	согласно Положению	Педагог-организатор, председатель Совета студенческого самоуправления	ЛР5ЛР7ЛР8 ЛР11	«Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности» «Студенческое самоуправление»

в течение месяца	Участие в областном конкурсе рисунков «Всякое дыхание да хвалит Господа».	1-2 курс	согласно Положению	Педагог-организатор, председатель Совета студенческого самоуправления	ЛР5,ЛР7,ЛР8, ЛР11	«Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности» «Студенческое самоуправление»
12-13	Книжная выставка ко Дню космонавтики. Гагаринский урок «Космос-это мы»	1-3 курс	библиотека	Заведующий библиотекой	ЛР2,ЛР7	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
в течение месяца	Участие в фестивале казачьей молодежи «Казачок», среди казачьих учебных заведений Ростовской области.	1-3 курс	согласно Положению	Педагог-организатор, старший воспитатель	ЛР5,ЛР8,ЛР11	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды» «Курсы внеурочной деятельности»
в течение месяца	Оказание помощи районному обществу союза ветеранов Афганской и Чеченской войны в наведении порядка на территории мемориального комплекса «Саланг».	1-2 курс	Тацинский р-н	Педагог-организатор, председатель Совета студенческого самоуправления	ЛР1,ЛР2,ЛР6,ЛР8, ЛР10	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды» «Молодежные общественные объединения»
15	Акция «Молодёжь за здоровый образ жизни».	1-3 курс	учебные кабинеты	Педагог-организатор, члены Совета студенческого самоуправления	ЛР9,ЛР20,11	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды» «Курсы внеурочной деятельности» Студенческое самоуправление»
в течение месяца	Классные часы на темы: -«Токсическое действие алкоголя и наркотических веществ на организм», - «Вредные привычки и как с ними бороться», -«Курить-здоровью вредить».	1-3 курс	учебные кабинеты	Педагог-организатор, члены Совета студенческого самоуправления	ЛР9,ЛР20,11	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды» «Курсы внеурочной деятельности» Студенческое

						самоуправление»
в течение месяца	Акция «Память поколений» по благоустройству мест захоронений и облагораживанию мемориальных комплексов.	1-2 курс	п.Жирнов	Педагог-организатор, председатель Совета студенческого самоуправления	ЛР1,ЛР2,ЛР6,ЛР8, ЛР10	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды» «Молодежные общественные объединения» Студенческое самоуправление»
в течение месяца	Круглый стол «Жизненные ценности современной молодежи».	1-3 курс	учебные кабинеты	Председатель Совета студенческого самоуправления	ЛР1,ЛР2,ЛР5,ЛР6, ЛР9, ЛР12,20,21	«Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности» «Студенческое самоуправление»
в течение месяца	День открытых дверей.	1-3 курс	актовый зал	Заместитель директора по учебно-методической работе	ЛР4,ЛР14,ЛР16ЛР19,ЛР21,ЛР22	«Ключевые дела ПОО» «Профессиональный выбор»
21	День местного самоуправления.	1-3 курс	актовый зал	Заместитель директора по учебно-методической работе	ЛР4,ЛР14,ЛР16ЛР19,ЛР21,ЛР22	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
22	Оказание помощи в наведении порядка на территории социально-реабилитационного отделения гражданам пожилого возраста в п.Жирнов.	1 курс	п.Жирнов	Педагог-организатор, председатель Совета студенческого самоуправления	ЛР1,ЛР2, ЛР6,ЛР8, ЛР10	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
29	Субботник на территории техникума.	1-3 курс	территория техникума	Заместитель директора по учебно-производственной работе, педагог-организатор	ЛР4,ЛР10,ЛР11	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды» «Студенческое самоуправление»

						самоуправление»
30	Всероссийский урок «ОБЖ» (день пожарной охраны)	1-3 курс	Учебные кабинеты	Преподаватель ОБЖ, педагог-организатор	ЛР4,ЛР10,ЛР11	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды» «Студенческое самоуправление»
МАЙ						
1-9	Участие в акциях: - «Война.Победа.Память.»; -«Бессмертный полк»; -«Георгиевская ленточка»; -«Диктант Победы».	1-3 курс	п.Жирнов	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР1,ЛР2ЛР6,ЛР8	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды» « Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
6	Молебен святому великомученику Георгию Победоносцу в часовне, построенной и освященной в честь великомученика Георгия Победоносца на мемориальном комплексе «Саланг» в х. Маслов.	1 курс	х.Михайлов	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР1,ЛР2ЛР6,ЛР8	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
в течение месяца	Экскурсия в военно-исторический музейный комплекс Самбекские высоты.	1 курс	Неклиновский р-н	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР1,ЛР2ЛР6,ЛР8,ЛР10	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды» «Взаимодействие с родителями»
6	Военно-спортивная игра «Защитник Отечества».	1-2 курс	м/к«Саланг»	Преподаватель физической культуры	ЛР1,ЛР2ЛР6,ЛР8,ЛР10ЛР20	«Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности»
в течение месяца	Спортивные соревнования «Шермиции 2022»среди казачьих обществ района.	1-3 курс	ст.Тацинская	Преподаватель физической культуры	ЛР1,ЛР2ЛР6,ЛР8,ЛР10ЛР20	Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»

						«Взаимодействие с родителями»
6-9	Урок мужества «Этих дней не смолкнет слава!», посвященный 77-ой годовщине Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов.	1-3 курс	учебные кабинеты	Педагог-организатор, классные руководители	ЛР1,ЛР2ЛР6,ЛР8, ЛР9	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды» «Курсы внеурочной деятельности»
в течение месяца	Музейный урок «Эхо великой войны».	1-3курс	библиотека	Заведующий библиотекой	ЛР1,ЛР2ЛР6,ЛР8,ЛР10	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
в течение месяца	Класные часы на темы: «Памяти павших будьте достойны», «Солдат войны не выбирает».	1-3курс	учебные кабинеты	Педагог-организатор, классные руководители	ЛР1,ЛР2ЛР6,ЛР8, ЛР9	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
8-9	Возложение цветов к памятнику Воину освободителю в п.Жирнов.	1-3 курс	п.Жирнов	Педагог-организатор, классные руководители	ЛР1,ЛР2ЛР6,ЛР8, ЛР10	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
7	Конкурс стихов «И помнит мир спасенный», посвященный Дню Победы в Великой Отечественной войне.	1-3 курс	актовый зал	Преподаватель русского языка и литературы, классные руководители	ЛР1,ЛР2ЛР6,ЛР8, ЛР10	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды» «Курсы внеурочной деятельности»
8	Конкурс рисунков «Как хорошо на свете без войны», посвященный Дню Победы в Великой Отечественной войне.	1-3 курс	актовый зал	Педагог-организатор	ЛР1,ЛР2ЛР6,ЛР8, ЛР10	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
Май-октябрь	Участие в межведомственной операции «Подросток».	1-3 курс	п.Жирнов	Старший воспитатель, классные руководители	ЛР3,ЛР8ЛР9	Ключевые дела ПОО» «Взаимодействие с родителями»

в течение месяца	Экскурсии в историко-краеведческий музей.	1 курс	ст.Тацинская	Педагог-организатор	ЛР1,ЛР2ЛР6,ЛР8,ЛР10	«Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности»
15	Международный день семьи. Беседа на тему «Моя семья-моя крепость».	1-3курс	учебные кабинеты	Педагог-организатор	ЛР1,ЛР2ЛР6,ЛР8,ЛР10ЛР20	«Взаимодействие с родителями»
	Информационно – профилактическая встреча участкового уполномоченного полиции со студентами. Беседа на тему «Как не стать жертвой преступления».	1-2курс	учебные кабинеты	Социальный педагог,	ЛР2,ЛР3,ЛР5,ЛР9	«Правовое сознание, профилактика социально-негативных явлений»
24	Книжная выставка, посвященная Дню славянской письменности и культуры	1-3 курс	библиотека	Заведующий библиотекой	ЛР4,ЛР5,ЛР7	«Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности»
26	Информационный час «26 мая- День российского предпринимательства»	1-3 курс	учебные кабинеты	Педагог-организатор, руководители групп, мастера производственного обучения	ЛР4,ЛР5,ЛР7,ЛР10	«Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности» «Профессиональный выбор»
ИЮНЬ						
1	Соревнования по футболу, приуроченные к международному Дню защиты детей.	1-2 курс	стадион	Преподаватель физической культуры	ЛР7,ЛР9,ЛР20	«Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности»
3	Молебен святому благоверному князю Александру Невскому, на месте утраченной Александро-Невской церкви в х.Апанасовка.	1-2 курс	х.Апана совка	Педагог-организатор	ЛР1,ЛР2ЛР6,ЛР8	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
5	Экологическая акция «Мир, в котором ты живешь», приуроченная к Дню эколога.	1 курс	п.Жирнов	Преподаватель биологии и экологии	ЛР1,ЛР2ЛР6,ЛР8	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
6	Книжная выставка «Пушкинский	1-3 курс	библиотека	Заведующий библиотекой	ЛР7,ЛР11	«Ключевые дела ПОО»

	день России»					«Курсы внеурочной деятельности»
9	Урок истории «350 лет со дня рождения Петра I»	1-2 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель	ЛР1,ЛР2ЛР8	Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
11-12	Участие в мероприятиях, посвященных Дню России	1-3 курс	учебные кабинеты	Педагог-организатор	ЛР1,ЛР2,ЛР6,ЛР8	«Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности»
	Беседы на темы: «Правовая помощь детям», «Человек. Государство. Закон».	1-3 курс	учебные кабинеты	Педагог-организатор, социальный педагог	ЛР1,ЛР2,ЛР3,ЛР4,ЛР6ЛР8	Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды» «Взаимодействие с родителями»
	Совместные мероприятия с военным комиссариатом и ДОСААФ «К службе в армии готов!».	3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель	ЛР1,ЛР2ЛР8	Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды» «Взаимодействие с родителями»
22	Участие в митинге и возложении цветов к памятнику Воина освободителя, посвященному Дню памяти и скорби (день начала ВОВ).	1-2 курс	п.Жирнов	Педагог-организатор, классные руководители	ЛР1,ЛР2ЛР8,ЛР11	«Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности»
в течение месяца	Посещение православных храмов поселка, района, области.	1-2 курс	согласно приказу	Педагог-организатор, преподаватель ОПК	ЛР1,ЛР2ЛР8,ЛР11	Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды» «Взаимодействие с родителями»
27	День молодежи. Акция «Мы за здоровый образ жизни»	1-3 курс	территория техникума	Педагог-организатор, члены совета самоуправления студентов	ЛР6,ЛР7,ЛР8,ЛР9,ЛР20	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической

						среды»
в течение месяца	Информационно – профилактическая встреча инспектора ПДН ОМВД России по Тацинскому району со студентами. Беседа на тему «Мы в ответе за свои поступки. Профилактика краж».	1-3 курс	Учебные кабинеты	Старший воспитатель, социальный педагог	ЛР3,ЛР8,ЛР9,ЛР20	«Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности» «Правовое сознание, профилактика социально-негативных явлений»
в течение месяца	Проведение инструктажей на темы: «Соблюдение правил дорожной и пожарной безопасности», «Профилактика ДТП», «Правила поведения на водоемах и местах отдыха» и др.	1-3 курс	учебные кабинеты	Старший воспитатель, классные руководители	ЛР3, ЛР10	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие»
ежеквартально	Рейды по квартирам несовершеннолетних обучающихся «группы риска» с целью изучения взаимоотношений между родителями и детьми. Обследование жилищно-бытовых условий проживания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.	1-3 курс 1-3 курс	по месту жительства студентов	Старший воспитатель, социальный педагог классные руководители	ЛР3,ЛР8,ЛР9,ЛР20	«Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности» «Организация предметно-эстетической среды» «Взаимодействие с родителями»
ежемесячно	Организация консультирования обучающихся и их родителей по вопросам гармонизации детско-родительских отношений, взаимоотношений со сверстниками, конструктивного выхода из конфликтных и трудных жизненных ситуаций с привлечением специалистов.	1-3 курс	техникум	Старший воспитатель, социальный педагог классные руководители	ЛР3,ЛР9	Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды» «Взаимодействие с родителями»

Июль вгуст	Организация летнего отдыха, содействие в трудоустройстве подросткам, склонным к правонарушениям.	1-3 курс	Тацинский район	Старший воспитатель, классные руководители	ЛР3,ЛР4,ЛР9,ЛР20	«Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности»
24	Родительский всеобуч «Профилактика случаев травматизма и гибели детей от внешних причин. Об административной и уголовной ответственности несовершеннолетних и их родителей за правонарушения и преступления.»	1-3 курс	актовый зал	Представители правоохранительных органов, социальный педагог, представитель КДН и ЗП	ЛР3,ЛР4,ЛР5,,ЛР9, ЛР12,ЛР20	«Ключевые дела ПОО «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание, профилактика социально-негативных явлений»
ИЮЛЬ						
8	Видео поздравление, посвященное Дню семьи, любви и верности.	1-3 курс	группы	Педагог-организатор, классные руководители	ЛР11,ЛР12	Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды» «Взаимодействие с родителями»
АВГУСТ						
22	Участие в мероприятиях, посвященных Дню Государственного Флага Российской Федерации.	1-3 курс	п.Жирнов	Старший воспитатель, педагог-организатор	ЛР1,ЛР2,ЛР5,ЛР8	«Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности»
23	Показ презентации «День воинской славы России» (Курская битва, 1943)онлайн	1-3 курс	группы	Старший , воспитатель педагог-организатор	ЛР1,ЛР2,ЛР5,ЛР8	«Ключевые дела ПОО» «Курсы внеурочной деятельности»

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению программы

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;
Русского языка и литературы;
Математики;
Истории;
Биологии;
Физики;
Информатики;
Основы православной культуры.

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
Спортивная площадка.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал

Техникум, реализующий программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторного, практического занятий, предусмотренных учебным планом и соответствующими действующими санитарными и противопожарными правилами и нормами. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

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

Техникум, реализующий программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторного, практического

занятий, предусмотренных учебным планом и соответствующими действующими санитарными и противопожарными правилами и нормами. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

№ п\п	Наименование	Кол-во
47	Стол демонстрационный	1 шт.
48	Шкаф жарочный электрический ШЖЭП-2	1 шт.
49	Шкаф жарочный электрический ШЖЭП-3	1 шт.
50	Холодильник «Pozis»	1 шт.
51	Шкаф холодильный V=500л, CV 105-G (нержав. двери),	1 шт.
52	Шкаф низкотемпературный V=210л, "POZIS-Свяга-106-2	1 шт.
53	Плита электрическая «Мечта»	4 шт.
54	Плита электрическая «Nord»	1 шт.
55	Пароконвектомат ПКА10-1/1ПП2	1 шт.
56	Стол разделочный СТАНДАРТ НК СРО-8/6СНК-М 800х600х870(890)	12 шт.
57	Стол разделочный ЭКОНОМ ЦК СРО-15/6ЭЦК 1500х600х870(890)	2 шт.
58	Водонагреватель накопительный Garanterm ER 50 V (MGR 50 V	1 шт.
59	Стеллаж кухонный СК-3-4 полностью из нерж.	3 шт.
60	Ванна моечная цельнотянутая 0000000000СТАНДАРТ ЦК ВМОц2-500СЦК	1 шт.
61	Ванна моечная с рабочей поверхностью ПРОФИ, правое расположение емкости	1 шт.
62	Машина тестомесильная RestoItalia RTS30-2V	1 шт.
63	Весы настольные электронные M-ER 322C	2 шт.
64	Шкаф фритюрный GASTRORAG CZG-40-2 настольный	1 шт.
65	Слайсер CELME FY 220 CE	1 шт.
66	Овощерезка МКО-50FNT	1 шт.
67	Мясорубка настольная МИМ-80	1 шт.
68	Электромясорубка «Bosch»	1 шт.
69	Миксер планетарный KitchenAid	1 шт.
70	Миксер для коктейлей Roal	1 шт.
71	Миксер	1 шт.
72	Блендер Roal	2 шт.
73	Блендер Roal 767/768	
74	Соковыжималка HURAKAN HKN-CFY60	1 шт.
75	Микроволновая печь Roal Owner s Manual	1 шт.
76	Эл/чайник	3 шт.
77	Кухонный процессор R-201E	1 шт.
78	Формы для запекания	4 шт.
79	Столовая посуда	40 шт.
80	Кастрюли	12 шт.
81	Сковороды	10 шт.
82	Поднос пластмассовый	6 шт.
83	Противень	2 шт.

84	Чашка эмал.	2 шт.
85	Ведро оцинкованное	1 шт.
86	Доска разделочная	10 шт.
87	Нож столовый	10 шт.
88	Мойка	1 шт.
89	Кружка мерная	2 шт.
90	Терка	1 шт.
91	Лопатка	6 шт.
92	Ополовник	2

6.1.2. 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;
Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы) Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Кутгер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада Сифон
Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфракрасный Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

• **Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских техникума и имеет необходимое оборудование, инструменты, расходные материалы, 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 дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение» (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 учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд техникума укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания соответствуют основным целям и задачам воспитательного процесса. Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками техникума, а также работниками техникума из числа руководителей, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной

профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников ГБПОУ РО «ТККТ» отвечает квалификационным требованиям.

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, составляет более 25 процентов

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Составляющие нормативных затрат	Размеры составляющих нормативных затрат на одного обучающегося, (руб.)
Затраты, непосредственно связанные с реализацией образовательной программы, в том числе:	24088,7
1. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда преподавателей и мастеров производственного обучения	17002,0
2. Затраты на приобретение материальных запасов, потребляемых в процессе реализации программы СПО	3840,9
3. Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных изданий, непосредственно связанных с реализацией образовательной программы	2041,3
	42,0

4. Затраты на приобретение бланков документов об образовании и (или) квалификации, дипломов	260,5
5. Затраты на услуги по медицинскому осмотру преподавателей и мастеров производственного обучения	902,0
6. Затраты на повышение квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения	
Затраты на общехозяйственные нужды:	55660,8
1. Затраты на коммунальные услуги	15233,3
2. Затраты на услуги связи	296,6
3. Затраты на содержание объектов недвижимого и особо ценного движимого имущества, эксплуатируемого в процессе оказания государственной услуги	3227,9
4. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда работников образовательной организации, которые не принимают непосредственного участия в оказании государственной услуги (административно-хозяйственного, учебно-вспомогательного персонала и иных работников, осуществляющих вспомогательные функции)	36374,2
5. Затраты на медицинский осмотр работников, которые не принимают непосредственного участия в оказании гос. услуги	207,0
6. Затраты на прочие общехозяйственные нужды	310,6
7. Затраты на приобретение транспортных слуг	11,2
Итого	79749,5

79749,5*1*1,08=86129,4

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

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной процедурой. Она проводится по завершении всего курса обучения. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

7.2. ГИА проходит в форме защиты ВКР в виде демонстрационного экзамена.

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

7.4. Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
- 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

Фонды оценочных средств разработаны для по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций/квалификаций: Повар, кондитер.

1.2. Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций по профессии 43.01.09 Повар, кондитер рекомендуется применять следующие материалы:

Квалификация (сочетание квалификаций)	Профессиональный стандарт	Компетенция Ворлдскиллс
Повар	33.011 Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., регистрационный № 39023	«Поварское дело»
Кондитер	33.010 Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., регистрационный № 38940	«Кондитерское дело»
Пекарь	33.014 Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., регистрационный № 40270	«Хлебопечение»

1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

Оцениваемые основные виды деятельности и профессиональные компетенции	Описание выполняемых в ходе процедур ГИА заданий
Демонстрационный экзамен	
1 Приготовление и подготовка к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для процедуры ГИА

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)).

По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен может быть включен в выпускную квалификационную работу (ВКР), в таком случае тематика дипломной работы (дипломного проекта) должна соответствовать не только одному или нескольким профессиональным модулям ФГОС СПО, но и одному или нескольким модулям демонстрационного экзамена. В таком случае для проведения демонстрационного экзамена рекомендовано использовать один или несколько модулей компетенций Ворлдскиллс «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Выбранные модули должны соотноситься с тематикой выпускной квалификационной работы и быть отражены в дипломной работе (дипломном проекте).

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).

Демонстрационный экзамен может проводиться в форме государственного экзамена.

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе указанных профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом Ворлдскиллс.

2.2. Порядок проведения процедуры

Приводится рекомендуемый порядок организации процедур ГИА.

Порядок и последовательность проведения защиты ВКР и выполнения задания демонстрационного экзамена. При наличии компетенции WS, указывается наименование компетенции и возможность использования материалов и процедур ДЭ по WS. Указывается количество заданий, входящих в комплект примерных заданий по ДЭ в целом и в отдельный вариант, порядок проведения отдельных элементов задания (теоретической части, практической части, отдельных модулей), количество экспертов, задействованных в процессе. Указывается общая продолжительность задания на одного обучающегося.

Образовательная организация разрабатывает соответствующее «Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательной программе подготовки выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», в котором отражает особенности выбранной формы организации государственной итоговой аттестации согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В случае включения демонстрационного экзамена (ДЭ) в ВКР образовательная организация обеспечивает выпускникам возможность сначала сдать ДЭ.

На защите ВКР выпускники представляют выполненную дипломную работу (дипломный проект). Члены государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) учитывают оценку, полученную на ДЭ, в совокупности с которой в итоге за ВКР выставляется единая оценка.

Компетенции Ворлдскиллс, модули которых можно использовать для формулировки тем дипломных работ (дипломных проектов) ВКР и для формирования задания демонстрационного

экзамена:

- «Поварское дело»;
- «Кондитерское дело».

Оценка качества сдачи ДЭ проводится экспертной группой, входящей в государственную экзаменационную комиссию.

В случае проведения демонстрационного экзамена в виде государственного экзамена, рекомендуется разрабатывать задания к нему на основе соответствующих профессиональных стандартов, с учетом данной ПООП и заданий компетенции Ворлдскиллс «Поварское дело», «Кондитерское дело», разработанных союзом.

Тематика ВКР должна соответствовать одному или нескольким профессиональным модулям.

В комплект примерных заданий для ДЭ может входить несколько модулей.

При разработке задания указывается общая продолжительность задания на одного обучающегося

3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

3.1. Структура и содержание типового задания для ДЭ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»

КОД 2.1

Согласовано:

Международный эксперт по компетенции «Поварское дело»



3.2. Условия выполнения практического задания:

3.2.1. Практические задания демонстрационного экзамена выполняются с учетом установленных регламентов. Для проведения демонстрационного экзамена в качестве экспертов приглашаются представители работодателей, образовательных организаций, имеющие удостоверение эксперта. В период демонстрационного экзамена организуется прямая видеотрансляция процесса сдачи демонстрационного экзамена в сети Интернет.

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия
2. Модули задания и необходимое время
3. Критерии оценки
4. Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 12 ч.

Порядок выполнения демонстрационного экзамена

ВВЕДЕНИЕ

При разработке задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в основу положены:

1. ФГОС СПО по специальности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
 2. Техническое описание компетенции «Поварское дело»
- Минимальное количество рабочих мест - 5.
Работа участников может быть организована не более, чем в две смены.
Максимальное количество участников – 10 человек.
Необходимое количество экспертов – 9 человек.

1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная

2. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И ВРЕМЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

2.1. Модули задания и время выполнения приведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля по видам приготовления блюд	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Работа (А, Е, В)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
2	Finger food	3,97	
3	Горячее блюдо - рыба	3,99	
4	Десерт	3,97	
5	Работа модуля (F G H)	22,70	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
6	Горячая закуска - морепродукты	3,97	
7	Горячее блюдо – бифштекс рубленый	3,97	
8	Десерт «Эклер»	3,97	

Выполнение работ

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала демонстрационного экзамена.

Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьевки, далее студентам дается 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Все участники конкурса за два дня проходят 6 модулей А В Е F G H = (А В Е + F G H). На выполнение модулей А В Е и F G H дается по 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа каждый день) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 12 часов.

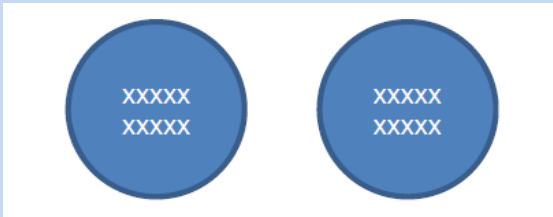
ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 70 %

Модули А В Е F G H (100%) = Модуль А В Е (35%)+Модуль F G H (35%)

Порядок выполнения

Модуль 1

Модуль 1 – время выполнения 4, 5 часа		
Часть А	Finger food	34
Описание	Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида Размер «на два укуса»	

	<ul style="list-style-type: none"> • 1ый вид (ово-лакто): <ul style="list-style-type: none"> - используется ингредиент из чёрного ящика (молочные продукты); (Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты) • 2ой вид с использованием слоёного теста бездрожжевого: <ul style="list-style-type: none"> - обязательный компонент печень говяжья.
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Закуски должны быть поданы на 2 плоских блюдах (10 штук, 5 и 5 на каждом блюде, всего 20 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой: <div style="text-align: center;">  </div> <p>Подаются два идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • используйте ингредиенты с общего стола • используйте ингредиенты из списка продуктов • используйте продукты из «Чёрного ящика»
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • печень говяжья • ингредиент из чёрного ящика
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Часть Е	Горячее блюдо Рыба	34
----------------	-------------------------------	-----------

<p>Описание</p>	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы (судак)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • минимум 2 гарнира: <ul style="list-style-type: none"> - один гарнир – пюре; - второй гарнир из овощей – нарезка Жюльен; <p>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</p>	
<p>Подача</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Масса горячего блюда - минимум 220 г • 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) <p>Подаются три идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
<p>Основные ингредиенты</p>	<ul style="list-style-type: none"> • используйте ингредиенты с общего стола • используйте ингредиенты из списка продуктов 	
<p>Специальное оборудование</p>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>	
<p>Часть В</p>	<p>Десерт</p>	<p>34</p>
<p>Описание</p>	<p>Приготовить 3 порции десерта – открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 1 соус на выбор участника 	
<p>Подача</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Масса десерта - минимум 110г • 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Оформление десерта на выбор участника • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря</p>	

	на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте для начинки яблоки 	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке	
Модуль 2 - время выполнения 4,5 часа		
Часть F	Горячая закуска Морепродукты	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов - использовать ингредиент из чёрного ящика</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • Минимум 1 гарнир на выбор участника <p>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда максимум 140 г • 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28 см • Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) <p>Подаются три идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! При подаче запрещается использовать борта тарелки!</p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • используйте ингредиенты с общего стола • используйте ингредиенты из списка продуктов • используйте продукты из «Чёрного ящика» - морепродукт 	

Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	
Часть G	Горячее блюдо Бифштекс рубленный	34
Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 3 порции горячего блюда бифштекс рубленный из говядины • 1 соус на выбор участника • 2 гарнира: <ul style="list-style-type: none"> - овощной гарнир на выбор участника; - картофельный гратен. <p>(Можно использовать рецептуру по книге Паули, рецептура будет предоставлена на форуме).</p> <p>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • общий вес блюда должен составлять минимум 220 грамм • 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) <p>Подаются три идентичных блюда</p> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • используйте ингредиенты с общего стола • используйте ингредиенты из списка продуктов 	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	
Часть H	Десерт «Эклер»	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта «Глазированный Эклер с сохранением (классической формы), с заварным лимонным кремом»</p> <p>Для приготовления нужно использовать заварной</p>	

	лимонный крем, приготовленный ручным методом «на водяной бане». В качестве начинки к заварному крему допускаются дополнительные компоненты
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Каждая порция десерта содержит два идентичных глазированных эклера с декоративным элементом на выбор участника • Масса десерта максимум 200 г • 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Температура тарелки от 1 °С до 14°С (температура измеряется по краю тарелки) <p>Подаются три идентичных блюда Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • используйте ингредиенты с общего стола • используйте ингредиенты из списка продуктов • обязательный ингредиент - лимон
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе могут быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона.

Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) не допускается.

Передник или фартук – при работе любого цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета.

Брюки – темного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.



3.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

3.2.1. Порядок оценки выполнения задания демонстрационного экзамена

Критерии оценки по разделам задания демонстрационного экзамена выполняются по ПМ.

№ п/п	Перечень ПМ
1.	ПМ.01. Приготовление и подготовка к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2.	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3.	ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4.	ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
5.	ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Критерии оценки по разделам задания выполняются по каждому ПМ.

Критерии оценки по видам выполнения работ и количество начисляемых баллов (судейской и измеряемой) приводится в Таблице 2.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 100.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Судейская оценка	Измеримая	Общая
A1	Работа модуля 1	12.60	10.90	23.50
A2	Часть А Finger food	2.75	1.22	3.97
E1	Часть Е Горячее блюдо - Рыба	2.75	1.24	3.99
B1	Часть В Десерт	2.75	1.22	3.97
F1	Работа модуля 3	12.60	9.60	22.20
F2	Часть F Горячая закуска Морепродукты	2.75	1.22	3.97
G	Часть G Горячее блюдо Бифштекс рубленый	2.75	1.22	3.97
H	Часть H Десерт «Эклер»	2.65	1.32	3.97
Итого =				70

Критерии измерения оценивания работы участника:

- ✓ Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- ✓ Спецодежда соответствует требованиям;
- ✓ Корректное использование мусорных баков(пищевые\не пищевые отходы);
- ✓ Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- ✓ Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- ✓ Контроль отходов (брак);
- ✓ Расточительность;
- ✓ Заказ сырья соответствует планированию меню;
- ✓ Заказ сырья сдан вовремя;
- ✓ Доказ сырьем отсутствует в день С-1;
- ✓ Доказ сырьем отсутствует во время выполнения модуля.

Судейская оценка работы участника:

- ✓ Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- ✓ Персональная гигиена;
- ✓ Рабочее место;
- ✓ Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- ✓ Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- ✓ Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- ✓ Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- ✓ Техника безопасности на рабочем месте.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

- ✓ Время подачи – корректное время подачи (± 5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- ✓ Температура блюда соответствует конкурсному заданию;
- ✓ Компоненты блюда отражены меню;
- ✓ Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Судейская оценка результата работы участника:

- ✓ Качество блюда;
- ✓ Внешний вид блюда;
- ✓ Стиль и креативность блюда;
- ✓ Текстура всех компонентов блюда;
- ✓ Вкус всех компонентов блюда;
- ✓ Общая гармоничность блюда.

3.2.2. Порядок перевода баллов в систему оценивания

Рекомендуемые основания для разработки методики перевода баллов в систему о: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

0-10 баллов – «неудовлетворительно» ;

10-19 баллов – «удовлетворительно» ;

19-25 баллов – «хорошо» ;

25-100 баллов – «отлично».

*Система оценки полностью соответствует стандартам WorldSkills по компетенции «Ворлдскиллс «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Конкурсное задание и схема его оценки на национальные чемпионаты WorldSkills разрабатывается специалистами особо высокого класса, имеющими продолжительный профессиональный и практический опыт.

**РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Тацинский казачий кадетский техникум».

Разработчики:

Петрова Лилия Владимировна, мастер производственного обучения первой категории, заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ РО «ТККТ»;
Гулянская Валентина Александровна, преподаватель высшей категории, заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ РО «ТККТ»;
Бабичева Надежда Юрьевна, преподаватель первой категории ГБПОУ РО «ТККТ»;
Комашко Ольга Семеновна, преподаватель высшей категории ГБПОУ РО «ТККТ»;
Павленко Ирина Олеговна, преподаватель ГБПОУ РО «ТККТ»;
Чумаченко Виктор Сергеевич, преподаватель первой категории ГБПОУ РО «ТККТ»;
Лазарева Галина Викторовна, преподаватель высшей категории ГБПОУ РО «ТККТ»;
Солошенко Елена Анатольевна, преподаватель ГБПОУ РО «ТККТ»;
Проскура Ирина Алексеевна, преподаватель первой категории ГБПОУ РО «ТККТ»;
Мирошникова Лариса Анатольевна, мастер производственного обучения первой категории ГБПОУ РО «ТККТ».

Согласована с работодателем

Гуренко С. Ю. – И.П. Гуренко С.Ю. кафе «Феникс»

