

Согласовано:
ИП Чужина Ю.В.



/Чужина Ю.В./

Утверждаю:
ОГАПОУ «ВИТ»
директор



/Волохова В.В./

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация (и) выпускника
специалист по поварскому и кондитерскому делу

Организация-разработчик: Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Валуйский индустриальный техникум»

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Валуйский индустриальный техникум» (далее – ОГАПОУ «ВИТ») составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности: **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1565, зарегистрирован в Минюсте России 20.12.2016г № 44828.

Авторы:

1. Болдырева Е.В. - заместитель директора
2. Сержанова А.С. - заместитель директора
3. Сурова О.А. – заместитель директора
4. Калуцкая Н.П. - преподаватель
5. Гуц А.Н. - преподаватель
6. Ходос А.В., преподаватель
7. Колупаева Е.В. – преподаватель
8. Варнавская А.Н. - преподаватель
9. Кобзарев В.Е. - преподаватель
10. Зайцев С.Е. - преподаватель
11. Синченко Е.В. - преподаватель
12. Литвин Л.М. - преподаватель
13. Тютюнникова Г.В. - преподаватель
14. Трофимова А.А. - преподаватель
15. Папанова А.И. - преподаватель
16. Родченко А.Г., преподаватель
17. Барабашев С.В., преподаватель
18. Лялин В.В., преподаватель
19. Стороженко А.А. - преподаватель

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

4.3. Личностные результаты

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Календарный учебный график по специальности

5.2. Учебный план по специальности

5.3. Рабочая программа воспитания

5.4. Календарный план воспитательной работы

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

Раздел 7. Разработчики основной образовательной программы

ПРИЛОЖЕНИЯ

- I. Календарный учебный график по специальности;
- II. Учебный план по специальности;
- III. Рабочая программа воспитания;
- IV. Календарный план воспитательной работы;

I. Программы профессиональных модулей:

Приложение I.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Приложение I.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Приложение I.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Приложение I.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к

реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Приложение I.5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Приложение I.6 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Приложение I.7 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии 16675 Повар»

II. Программы учебных предметов и дисциплин

Приложение II.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык»

Приложение II.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.02 «Литература»

Приложение II.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.03 «История»

Приложение II.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.04 «Обществознание»

Приложение II.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.05 «География»

Приложение II.6. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.06 «Иностранный язык»

Приложение II.7. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.07 «Математика»

Приложение II.8. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.08 «Информатика»

Приложение II.9. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.09 «Физическая культура»

Приложение II.10. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.10 «Основы безопасности жизнедеятельности»

Приложение II.11. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.11 «Физика»

Приложение II.12. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.12 «Химия»

Приложение II.13. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.13 «Биология»

Приложение II.14. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.12 «Индивидуальный проект»

Приложение II.13. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»

Приложение II.14. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История»

Приложение II.15. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Приложение II.16. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура»

Приложение II.17. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Психология общения»

Приложение II.18. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 «Химия»

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

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

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

Приложение II.22. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»

Приложение II.23. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания»

Приложение II.24. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

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

Приложение II.26. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии»

Приложение II.27. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда»

Приложение II.28. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»

Приложение II.29. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Основы калькуляции и учета»

Приложение II.30. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Основы предпринимательства»

Приложение II.31. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «Основы православной культуры»

Приложение II.32. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 «Основы финансовой грамотности»

Приложение II.33. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 «Основы бережливого производства»

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 г. № 1565 (далее – ФГОС СПО).

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

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований ФГОС СОО и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и ПООП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки образовательной программы:

- Устав ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»;
- Лицензия №6856 от 06.07.2015г.;
- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 28.03.1998 N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828);
- Профессиональный стандарт 33.011 "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 года № 610Н, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015г., регистрационный № 39023);
- Профессиональный стандарт 33.010 "Кондитер" утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 года №597Н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 года, регистрационный N 38940);
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Постановление Правительства РФ от 13.10.2020 № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (вместе с «Положением о целевом обучении по

образовательным программам среднего профессионального и высшего образования», «Правилами установления квоты приема на целевое обучение по образовательным программам высшего образования за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета»);

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»

-Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 года № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»

-Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 года № 371

«Об утверждении Федеральной образовательной программы среднего общего образования»

-Приказ Минпросвещения России от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»

-Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»

-Приказ Министра обороны РФ № 96, Минобрнауки РФ № 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»

-Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

-Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

-Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

-Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 01

сентября 2022 года № 796 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

-Приказ Минобрнауки России от 14.10.2022 г. № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»

-Приказ Минпросвещения России от 02.06.2022 г № 390 «Об утверждении образцов и описания диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему»

-Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (вместе с «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»)

-Приказ Минобрнауки России № 845, Минпросвещения России № 369 от 30.07.2020 «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность»

-Приказ Минпросвещения России от 21.09.2022 г. № 858 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников»

-Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»

-Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 06.08.2021 № 533 «Об утверждении Порядка перевода обучающихся в другую образовательную организацию, реализующую образовательную программу среднего профессионального образования»

-Приказ Минпросвещения РФ от 13.07.2021 № 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

-Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2

-Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления

детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28

-Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 15 сентября 2022 года № 05-1631 «О вступлении в силу приказа Минпросвещения России»

-Письмо Министерства просвещения Российской Федерации «О направлении рекомендаций» № 05-592 от 01 марта 2023 года (вместе с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования)

-Письмо Министерства Просвещения 08.04.2021 г. № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»)

-Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на территории Белгородской области»

-Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 № 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся» (с изменениями)

-Постановление Правительства Белгородской области от 08.02.2021 № 44-пп «Об утверждении региональной программы «Повышение финансовой грамотности населения Белгородской области 2021-2023 годы».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте образовательной программы:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН - Общий математический и естественно-научный цикл

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: **очная**.

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

образования: **5940 академических часов.**

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования 3 года 10 месяцев.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы организуется в форме практической подготовки.

Воспитание обучающихся при освоении образовательной программы осуществляется на основе рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

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:

Наименования основных видов деятельности	Наименования профессиональных модулей	Квалификации/Сочетания квалификаций
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	16675 "Повар"

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

		<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;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>

	учетом особенностей социального и культурного контекста	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, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
		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 иностранных 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 объяснять 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	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД.1. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом</p>

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

	<p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья.</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.</p> <p>Знания:</p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</p> <p>способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p>

<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</p> <p>Умения: контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения</p>
--	---

		<p>пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабриката в с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять разработку, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p> <p>Знания: знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его</p>

		<p>применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
<p>ВД.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания:</p> <p>знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности</p>

		<p>при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых супов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество</p>

органолептическим способом супов сложного ассортимента;
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
контролировать температуру подачи супов;
организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость супов;
вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.

Знания:
знать процессы приготовления, творческого оформления, подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
обеспечивать безопасность готовых супов;
определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;

		<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи супов;</p> <p>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость супов;</p> <p>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>Умения: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи соусов;</p>

		<p>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость соусов;</p> <p>вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

<p>реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения:</p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп,</p>
--	---

		<p>бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовку и презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления</p>

горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;

организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;

вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

Знания:

знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;

		<p>варианты подбора приностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих</p>

блюды из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

Знания:

знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

		<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами</p>

	<p>закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы,</p>
--	--

		<p>правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей</p>	<p>Практический опыт: выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформлении и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов с потребителем</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>

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

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

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: знать процессы приготовления, непродолжительного хранения</p>
---	---

		<p>холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых салатов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи салатов;</p> <p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость салатов;</p> <p>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p>Знания:</p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</p>
--	--

		<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов,</p>

	<p>заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;</p> <p>организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</p> <p>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических</p>
--	--

		<p>операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы,</p>

нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;

консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

Знания:

знать процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;

		<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса,</p>

домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;

обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

Знания:

знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к

		<p>безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас</p>
	<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>

		<p>рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций,</p>

		<p>регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания: знать процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.</p>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов,</p>

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

	<p>холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>

использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;

обеспечивать безопасность готовой продукции;

определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;

оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;

охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);

рассчитывать стоимость горячих десертов;

вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;

консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.

Знания:

знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для

		<p>создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом</p>

	<p>обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных напитков;</p> <p>вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</p>
--	--

		<p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом</p>

	<p>обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих напитков;</p> <p>вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <p>знать процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления</p>
--	---

		<p>горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания: знать процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы,</p>

		<p>техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
<p>ВД. 5. Организация введения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественного сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>Знания: знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности</p>

		<p>при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для</p>

		<p>приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p> <p>Знания: знать процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации хлебобулочных изделий и</p>	<p>Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации хлебобулочных изделий и</p>

<p>праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p>
---	--

		<p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Знания:</p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление,</p>

<p>реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления</p>
---	--

	<p>мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Знания:</p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования и упаковывания</p>
--	---

<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формирования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления</p>
---	--

		<p>мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Знания:</p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>

	<p>, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления</p> <p>Знания: знать процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости</p>
<p>ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности и подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных</p>	<p>Практический опыт: выполнять разработку различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p>Умения:</p>

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</p> <p>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</p> <p>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</p> <p>составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;</p> <p>выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;</p> <p>анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню</p> <p>Знания:</p> <p>знать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;</p> <p>классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;</p> <p>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;</p> <p>названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</p> <p>ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</p> <p>основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;</p> <p>основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;</p> <p>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p> <p>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;</p> <p>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый</p>
--	--

		словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	<p>Практический опыт: выполнять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала</p> <p>Умения: выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> <p>Знания: знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат</p>
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	<p>Практический опыт: выполнять организацию ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроль хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов</p> <p>Умения: выполнять и контролировать ресурсное обеспечение</p>

		<p>деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;</p> <p>определять потребность для выполнения производственной программы;</p> <p>контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</p> <p>проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p> <p>Знания:</p> <p>знать требования к условиям, срокам хранения и правил складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;</p> <p>изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;</p> <p>возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);</p> <p>причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</p> <p>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;</p> <p>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
	<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</p> <p>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать работу подчиненного персонала</p>

		<p>Знания: знать формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и фрпм обслуживания; санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу</p>
	<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>	<p>Практический опыт: выполнять и контролировать инструктирование и обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p> <p>Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p> <p>Знания: знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников)</p>

		<p>поварского и ко;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;</p> <p>роль наставничества в обучении на рабочем месте;</p> <p>методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</p> <p>личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;</p> <p>правила составления программ обучения;</p> <p>способы и формы оценки результатов обучения персонала;</p> <p>методики обучения в процессе трудовой деятельности;</p> <p>принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</p> <p>законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;</p> <p>современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>
--	--	---

4.3. Личностные результаты

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

сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	
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	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 14

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план (приложение 1).

5.2. Календарный учебный график (приложение 2).

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

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

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

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

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

- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3 к

ООП.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4 к ООП.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений:

Кабинеты:

Информационных технологий в профессиональной деятельности

Социально-экономических дисциплин

Охраны труда и безопасности жизнедеятельности

Иностранного языка

Химии

Микробиологии, санитарии и гигиены

Технологии кулинарного и кондитерского производства

Организация обслуживания

Экологических основ природопользования

Организации хранения и контроля запасов и сырья

Лаборатории:

Учебная кухня ресторан

Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Открытый стадион с элементами полосы препятствий

Стрелковый тир

Залы:

Библиотека

Читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и

соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

«Учебная кухня ресторан»:

Стол производственный NICOLD HCO-18/6П

Стол производственный NICOLD HCO-18/6П

Ванна моечная NICOLD HCO1M-10/6БП -6шт.

Эл.водонагреватель 50 л. AVEX.

Шкаф жарочный Abat ШЖЭ-3-01 -2шт.

Индукционная плита Grill Master Ф4ИП/800

Холодильник «Атлант 268»

Шкаф кухонный Gastrolux ШК-105

Стеллаж кухонный Техно-ТТ СТР-315/903

Мясорубка ТМ-32М

Электрокофеварка Centek СТ-1161

Слайсер VIATTO HBS-300

Мультиварка

Весы ВНЦ 2/1 1-Т- 6шт.

Набор «Карвинг» - 4шт.

Шкаф

Весы ВЕ 15ТЕ2

Кассовый аппарат

Ноутбук HP 15-rb026ur, 15.6", черный

Пароконвектомат

Пароконвектомат ПКА 6-1/3П с парогенератором

Печь конвекционная

Печь ХПЭ-750/500.31 3х секц.

Подставка под пароконвектомат

Холодильник "Атлант"2835-080

Холодильный шкаф "МХМ"Капри П-490СК

Шкаф пекарский

Ванна моечная ВСМ-3/430-ЮТ-Э

Ванна моечная ВСМ-3/430-ЮТ-Э

Стол письменный

Стол письменный

Стол разделочный-12шт

Венчик нерж.

Гастроемкость нерж. 1/1-20 (530x330x20мм)

Гастроемкость нерж. 1/1-65(530x330x65мм)

Доска раздел. 180*270 Д02

Кастрюля нерж. 2,0л д-19 см.

Кастрюля нерж. 2,0л д-21,5см.

Кастрюля нерж. 2,0л д-23,5см.

Коврик силиконовый
Лопатка конд. силик.
Лопатка конд. силик. пласт.
Нож Argos поварской
Нож кухонный C05
Нож столовый
Нож универсальн.
Овощечистка
Сито нерж. д.-23см
Сковорода нерж, д-24см.
Сковорода нерж, д-28см.
Сотейник нерж. 0,9л.
Соусник фарф. 50мл.
Форма конд. нерж. Квадрат 9х9 см
Форма конд. нерж. Кольцо д.-10см
Форма конд. нерж. Кольцо д.-13см
Форма конд. нерж. Кольцо д.-8см
Форма конд. нерж. Кольцо д.-8см перф.
«Учебный кондитерский цех»:
Весы ВНЦ 2/15 1-Т
Кассовый аппарат
Газовая горелка для карамели
Блинный аппарат (масленица)
Компьютер
Принтер
Тестомес МТМ – 65 МН с дежой (1,5 кВт)
Плита ПЭ – 0.48 (2) //
Весы механические
Кексница (165/110/65 мм),
Микроволновая печь SAMSUNG GE712AR
Миксер BOSCH MFQ3020
Миксер Panasonic МК-GB
Мультиварка Витек 589
Набор карвинга
Набор карвинга
Пресс для гриля
Противень из нер. Стали 600*400 мм сварной
Ромовая баба (65/55/90),
Секция форм для хлеба 2Л
Секция форм для хлеба 3Л «Батонница» с ручками
Секция форм для хлеба 3Л «Треугольная»,
Секция форм для хлеба 3Л 10
Секция форм для хлеба 3Л 10-1
Секция форм для хлеба 3Л 10-2
Секция форм для хлеба 3Л 6

Секция форм для хлеба 3Л 7
Секция форм для хлеба 3Л 7 овал
Сковорода-гриль
Стол
Стол компьютерный
Стол письменный – 6 шт
Стол производственный с бортом СР-3/600/600
Шкаф для документов
Шкаф книжный
Шкафы витринные
Кресло офисное
Кружка мерная 1л
Блюдо для пиццы
Брюки черные р.48/188
Ведро эм.12
Венчик ретро
Венчик кондитерский
Весы кухонные
Вилка столовая.
Доска раздел.200*290- 4 шт
Дуршлаг – 3 шт
Кастрюля 1,5л,
Кастрюля 3,5л
Кастрюля ал. 1,8л
Кастрюля ал. 10л МТ-085
Кастрюля ал. 20л МШ-007
Кастрюля ал. 6л МТ-073
Кастрюля Гранит 2,2л
Ковш
Ковш эм.1,5л
Комплект повара Шоколад-2
Костюм кондитера
Котел 30л
Кулинарные столы – 4 шт
Ложка для соуса – 2шт
Ложка стол.- 40шт
Лопатка – 9 шт
Миски – 43 шт
Молоток д/отбивки мяса
Молочник металлический
Мышка лазерная
Набор гибких досок
Набор для карвинга
Набор форм кулинарный
Насадки кулинарные

Набор ножей
Подносы
Набор сит
Набор сковородок
Набор тарелок

6.1.2.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

Производственная практика реализуется в организациях транспортного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть 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.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

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

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть 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 определяются образовательной организацией.

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 образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также 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 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2015 г., регистрационный № 38993).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное

питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

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

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

Раздел 8. Разработчики образовательной программы

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

Разработчики:

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Болдырева Е.В. - заместитель директора | 8. Варнавская А.Н. - преподаватель |
| 2. Сержанова А.С. - заместитель директора | 9. Кобзарев В.Е. - преподаватель |
| 3. Сурова О.А. – заместитель директора | 10. Зайцев С.Е. - преподаватель |
| 4. Калуцкая Н.П. - преподаватель | 11. Синченко Е.В. - преподаватель |
| 5. Гуц А.Н. - преподаватель | 12. Литвин Л.М. - преподаватель |
| 6. Ходос А.В., преподаватель | 13. Тютюнникова Г.В. - преподаватель |
| 7. Колупаева Е.В. – преподаватель | 14. Трофимова А.А. - преподаватель |
| | 15. Папанова А.И. - преподаватель |

16. Родченко А.Г., преподаватель
17. Барабашев С.В., преподаватель
18. Лялин В.В., преподаватель

19. Стороженко А.А. -
преподаватель

Согласовано:
ИП Чужинова Ю.В.



/Чужинова Ю.В./

06 2023г.

Утверждаю:
Директор ОГАПОУ «ВИТ»



/Волохова В.В./

06 2023г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Валуйский индустриальный техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Рассмотрен на заседании педагогического совета, протокол №7 от 09.06.2023г.

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик	Формы промежуточной аттестации										учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объем образовательной программы	Семестр (ср.-мл.)	Консультации	С преподавателем в том числе										Семестр 1 16 нед.					Семестр 2 23 нед.					Семестр 3 13 (3) нед.					Семестр 4 14 (9) нед.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
												Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.	Проект. аттестация	Индив. проект (вакци. п.с.г.)	Объем ОП	Семестр.	Консульт.	преподавателем	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.	Индив. проект	Объем ОП	Семестр.	Консульт.	преподавателем	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.	Индив. проект	Объем ОП	Семестр.	Консульт.	преподавателем	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.	Индив. проект	Объем ОП	Семестр.	Консульт.	преподавателем	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.	Индив. проект	Объем ОП																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
																																																													в том числе	в том числе	в том числе	в том числе																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008	1009	1010	1011	1012	1013	1014	1015	1016	1017	1018	1019	1020	1021	1022	1023	1024	1025	1026	1027	1028	1029	1030	1031	1032	1033	1034	1035	1036	1037	1038	1039	1040	1041	1042	1043	1044	1045	1046	1047	1048	1049	1050	1051	1052	1053	1054	1055	1056	1057	1058	1059	1060	1061	1062	1063	1064	1065	1066	1067	1068	1069	1070	1071	1072	1073	1074	1075	1076	1077	1078	1079	1080	1081	1082	1083	1084	1085	1086	1087	1088	1089	1090	1091	1092	1093	1094	1095	1096	1097	1098	1099	1100	1101	1102	1103	1104	1105	1106	1107	1108	1109	1110	1111	1112	1113	1114	1115	1116	1117	1118	1119	1120	1121	1122	1123	1124	1125	1126	1127	1128	1129	1130	1131	1132	1133	1134	1135	1136	1137	1138	1139	1140	1141	1142	1143	1144	1145	1146	1147	1148	1149	1150	1151	1152	1153	1154	1155	1156	1157	1158	1159	1160	1161	1162	1163	1164	1165	1166	1167	1168	1169	1170	1171	1172	1173	1174	1175	1176	1177	1178	1179	1180	1181	1182	1183	1184	1185	1186	1187	1188	1189	1190	1191	1192	1193	1194	1195	1196	1197	1198	1199	1200	1201	1202	1203	1204	1205	1206	1207	1208	1209	1210	1211	1212	1213	1214	1215	1216	1217	1218	1219	1220	1221	1222	1223	1224	1225	1226	1227	1228	1229	1230	1231	1232	1233	1234	1235	1236	1237	1238	1239	1240	1241	1242	1243	1244	1245	1246	1247	1248	1249	1250	1251	1252	1253	1254	1255	1256	1257	1258	1259	1260	1261	1262	1263	1264	1265	1266	1267	1268	1269	1270	1271	1272	1273	1274	1275	1276	1277	1278	1279	1280	1281	1282	1283	1284	1285	1286	1287	1288	1289	1290	1291	1292	1293	1294	1295	1296	1297	1298	1299	1300	1301	1302	1303	1304	1305	1306	1307	1308	1309	1310	1311	1312	1313	1314	1315	1316	1317	1318	1319	1320	1321	1322	1323	1324	1325	1326	1327	1328	1329	1330	1331	1332	1333	1334	1335	1336	1337	1338	1339	1340	1341	1342	1343	1344	1345	1346	1347	1348	1349	1350	1351	1352	1353	1354	1355	1356	1357	1358	1359	1360	1361	1362	1363	1364	1365	1366	1367	1368	1369	1370	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 3																Курс 4																Объем образовательной программы																																													
Семестр 5 9 (7) нед								Семестр 6 18 (6) нед								Семестр 7 10 (6) нед								Семестр 8 9 (9) нед								ЦК	Общ. часть	Вар. часть																																											
Консулг.	С	преподаватели	Личин.	уровн	в том числе занятия	Лаб.	занятия	Консулг.	С	преподаватели	Личин.	уровн	в том числе занятия	Лаб.	занятия	Консулг.	С	преподаватели	Личин.	уровн	в том числе занятия	Лаб.	занятия	Консулг.	С	преподаватели	Личин.	уровн	в том числе занятия	Лаб.	занятия				Курс. проект	Проекты	аттестация	Идентиф. проект																																							
35.33				36		35.44				36		35.0				36		35.25																																																											
																																1																																													
																																1																																													
																																1																																													
																																1																																													
																																1																																													
																																1																																													
																																1																																													
																																1																																													
																																1																																													
																																1																																													
																																1																																													
																																2																																													
																																2																																													
																																2																																													
																																2																																													
																																2																																													
																																2																																													
																																2																																													
																																2																																													
																																2																																													
																																3																																													
																																3																																													
																																3																																													
																																3																																													
																																3																																													
																																3																																													
																																3																																													
																																3																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													
																																4																																													

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 3		Курс 4												Объем образовательной программы																					
		Семестр 5 9 (7) нед				Семестр 6 10 (6) нед				Семестр 7 10 (6) нед						Семестр 8 9 (9) нед																			
		Консулт. преподавателя		в том числе		Консулт. преподавателя		в том числе		Консулт. преподавателя		в том числе				Консулт. преподавателя		в том числе																	
Лекции	Лаб. занятия	Лекции	Лаб. занятия	Лекции	Лаб. занятия	Лекции	Лаб. занятия	Лекции	Лаб. занятия	Лекции	Лаб. занятия	Лекции	Лаб. занятия	Лекции	Лаб. занятия																				
нед				час		нед				час		нед				час		нед				144	нед	4					144						
нед				час		нед				час		нед				час		нед				216	нед	6											
нед				час		нед				час		нед				час		нед				108	нед	3					108						
нед				час		нед				час		нед				час		нед				36	нед	1					36						
нед				час		нед				час		нед				час		нед				36	нед	1					36						
нед				час		нед				час		нед				час		нед				36	нед	1					36						
12		12												12		12																			
12	318	140	142	36		24	900	10	12	630	285	275	62	16	24	612	2	12	358	158	144	36	20	24	864	6	12	282	130	152			24	4662	1278
4		3												3		3																			
1		7												6		4																			
2		1												1																					

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
1	Экз	Комплексный экзамен	5	[5] МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[5] МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] УП.03 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[5] ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8] УП.05 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[8] ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7] ОП.11 Основы предпринимательства	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[7] ОП.13 Основы финансовой грамотности	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7] МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[7] МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7] УП.04 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[7] ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Индивидуальный проект
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы предпринимательства
ОП.12	Основы православной культуры
ОП.13	Основы финансовой грамотности
ОП.14	Основы бережливого производства
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы предпринимательства
ОП.12	Основы православной культуры
ОП.13	Основы финансовой грамотности
ОП.14	Основы бережливого производства
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОУД.02	Литература
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.07	Математика
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.14	Индивидуальный проект
ОГСЭ.01	Основы философии

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Индивидуальный проект
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы предпринимательства
ОП.13	Основы финансовой грамотности
ОП.14	Основы бережливого производства
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Основы православной культуры
ОП.13	Основы финансовой грамотности
ОП.14	Основы бережливого производства
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.07	Математика
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.14	Индивидуальный проект
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ЕН.01	Химия

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Индивидуальный проект
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОУД.09	Физическая культура
ОГСЭ.04	Физическая культура

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.14	Индивидуальный проект
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы калькуляции и учета
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.11	Основы предпринимательства
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента по инструкционным картам.
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
ОУД	Базовые учебные дисциплины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.01	Русский язык	ОК 04.	ОК 05.	ОК 10.									
ОУД.02	Литература	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 10.					
ОУД.03	История	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.							
ОУД.04	Обществознание	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОУД.05	География	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОУД.06	Иностранный язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.						
ОУД.07	Математика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОУД.08	Информатика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 09.									
ОУД.09	Физическая культура	ОК 01.	ОК 04.	ОК 08.									
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.				
ОУД.11	Физика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.				
ОУД.12	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.							
ОУД.13	Биология	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.							
ОУД.14	Индивидуальный проект	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
ОУД	Дополнительные учебные дисциплины												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.				
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОГСЭ.02	История	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.							
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 08.											
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.								
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.3.	ПК 6.4.					
ЕН.01	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 11.	ПК 6.3.	ПК 6.4.		
ОПЦ	Общепрофессиональный учебный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.	ПК 1.6.	ПК 1.7.	ПК 1.8.	ПК 1.9.	ПК 1.10.	ПК 1.11.	ПК 1.12.
МДК.01.02	кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.4.											
УП.01	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
УП.02	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
УП.03	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
УП.04	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Математики и физики
3	Истории
4	Общественных дисциплин
5	Социально-экономических дисциплин
6	Иностранного языка
7	Информационных технологий в профессиональной деятельности
8	Экологических основ природопользования
9	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
10	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
11	Организации хранения и контроля запасов и сырья
12	Психологии и этики профессиональной деятельности
13	Организации производства и обслуживания
14	Физиологии питания
15	Технологии кулинарного производства
16	Технологии кондитерского производства
	Лаборатории:
1	Химии
2	Микробиологии, санитарии и гигиены
3	Учебная кухня ресторана
4	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Настоящий учебный план областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Валуйский индустриальный техникум» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 г.).
По окончании курса обучения присваивается квалификация "специалист по поварскому и кондитерскому делу". В период обучения обучающиеся осваивают профессию 16675 Повар (в 4 семестре).
Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:
Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
Федеральный закон от 28.03.1998 N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»;
Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 г.);
Профессиональный стандарт 33.011 "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 года № 610Н, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015г., регистрационный № 39023), профессиональный стандарт 33.010 "Кондитер" утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 года №597Н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 года, регистрационный N 38940), Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации;
Постановление Правительства РФ от 13.10.2020 № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (вместе с «Положением о целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования», «Правилами установления квоты приема на целевое обучение по образовательным программам высшего образования за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета»);
Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 года № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413;
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении Федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
Приказ Минпросвещения России от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
Приказ Министра обороны РФ № 96, Минобрнауки РФ № 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 года № 796 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Приказ Минобрнауки России от 14.10.2022 г. № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
Приказ Минпросвещения России от 02.06.2022 г № 390 «Об утверждении образцов и описания диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему»;
Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (вместе с «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»);
Приказ Минобрнауки России № 845, Минпросвещения России № 369 от 30.07.2020 «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность»;
Приказ Минпросвещения России от 21.09.2022 г. № 858 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников»;
Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 06.08.2021 № 533 «Об утверждении Порядка перевода обучающихся в другую образовательную организацию, реализующую образовательную программу среднего профессионального образования»;
Приказ Минпросвещения РФ от 13.07.2021 № 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2;
Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28;
Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 15 сентября 2022 года № 05-1631 «О вступлении в силу приказа Минпросвещения России»;
Письмо Министерства просвещения Российской Федерации «О направлении рекомендаций» № 05-592 от 01 марта 2023 года (вместе с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования);
Письмо Министерства Просвещения 08.04.2021 г. № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»);
Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на территории Белгородской области»;
Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 № 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся» (с изменениями);
Постановление Правительства Белгородской области от 08.02.2021 № 44-пп «Об утверждении региональной программы «Повышение финансовой грамотности населения Белгородской области 2021-2023 годы»;
Устав областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Валуйский индустриальный техникум»;
Лицензия на осуществление образовательной деятельности №6856 от 06 июля 2015 года.
При разработке учебного плана учитывалась Примерная основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
1.2. Структура и объем образовательной программы:
Срок освоения образовательной программы по очной форме на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе: обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам - 111 недель, промежуточная аттестация - 8 недель, практика - 36 недель (учебная - 18 недель, производственная - 18 недель, производственная (преддипломная) - 4 недели), государственная итоговая аттестация - 6 недель, каникулы - 34 недели.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Общая продолжительность каникул составляет: при обучении 3 года 10 месяцев – 34 недели (11 недель на первом и втором курсах, 10 недель на третьем курсе, 2 недели в зимний период на четвертом курсе), что соответствует ФГОС (общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 8-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период).

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл - 1476 часов;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл - 504 часа;
- математический и общий естественнонаучный цикл - 180 часов;
- общепрофессиональный цикл - 854 часа;
- профессиональный цикл - 2710 часов;
- государственная итоговая аттестация - 216 часов.

Общий объем образовательной программы составляет 5940 часов.

1.3. Организация учебного процесса и режим занятий:

- начало учебных занятий – 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность занятий – 45 минут, занятия проходят парами;
- текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических и лабораторных работ, тестирования, самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса и других форм. Определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно;
- предусмотрено выполнение обучающимися курсовых проектов по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала;
- предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики. Учебная практика – 648 часов (18 недель) и производственная практика – 648 часов (18 недель) проводятся в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, и реализуются концентрированно на основании заключенных договоров. Производственная практика (преддипломная) составляет 144 часа (4 недели).
- дуальное обучение реализуется на площадках предприятий - партнеров, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: ООО "Шишкин лес", ООО "Фрегат", ИП Коваль Я.А., ИП Чужина Ю.В. Все предприятия предоставляют рабочие места для проведения занятий производственной практики на кухнях предприятий, стажировочные площадки для педагогической работы работников техникума. Работники предприятий принимают участие в оценке демонстрационных экзаменов в качестве линейных экспертов, являются председателями и членами ГЭК.
- коэффициент дуальности составляет: $K_d = 1440/2710 * 100\% = 53,1\%$, что соответствует норме (не менее 50% от всей учебной нагрузки, без учета часов цикла О.00 Общеобразовательный цикл); на втором курсе $K_d = 324/2710 * 100\% = 11,9\%$, на третьем курсе $K_d = 468/2710 * 100\% = 17,2\%$, на четвертом курсе $K_d = 648/2710 * 100\% = 23,9\%$.
- сетевое обучение организовано на базе ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» (МДК.07.02 Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 24 часа; МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – 24 часа);
- наименовании учебных предметов, курсов, дисциплин, направленных на формирование информационно-коммуникационно-технологической компетенции обучающихся: ОУД.08 Информатика, ОП.07 Информационные технологии профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии;
- в соответствии с запросами предприятий партнеров, якорных работодателей, регионального рынка труда введены дисциплины ОП.11 Основы предпринимательства, ОП.13 Основы финансовой грамотности, ОП.15 Основы бережливого производства;
- занятия по дисциплинам ОУД.06 Иностранный язык, ОУД.08 Информатика, ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ЕН.02 Информационные технологии в профессиональной деятельности проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек;
- часы, отведённые на промежуточную аттестацию, распределены на экзамены и консультации по МДК или модулю;
- часы на экзамены выделяются за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию и соответствующие учебные дисциплины;

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

- часы, отводимые на консультации, рассчитываются за счет времени, отводимого на дисциплину;
- включена адаптационная дисциплина ОП.07 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии (96 часов);
- в шестом семестре проводятся пятидневные военизированные сборы на освоение основ военной службы в военно-патриотическом лагере (Приказ Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. N 96/134 "Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах");
- при реализации образовательной программы техникум вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

1.4. Общеобразовательный учебный цикл:

Общеобразовательный учебный цикл имеет профессионально ориентированное содержание.

Нормативный срок освоения программы для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 1476 часов: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 1404 часа, 72 часа (48 часов консультаций и 24 часа экзамены) промежуточной аттестации. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального учебного цикла, а также профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

Общеобразовательная подготовка осуществляется с 1 по 3 семестр.

С учетом данной специальности на дисциплины общеобразовательного цикла ОУД08 Химия увеличено количество часов.

Введена дисциплина ОУД.14 Индивидуальный проект. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках общеобразовательной дисциплины ОУД.08 Химия с учетом получаемой специальности. Индивидуальный проект должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Экзамены проводятся по дисциплинам: ОУД.01 Русский язык (письменно) во первом семестре, ОУД.03 История (устно) во втором семестре, ОУД.07 Математика (письменно) в третьем семестре, ОУД.08 Химия (письменно) во втором семестре. По остальным дисциплинам общеобразовательного учебного цикла проводятся дифференцированные зачёты по окончании изучения данной дисциплины. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующей дисциплины.

Если предмет изучается в течение нескольких семестров, то итоговая оценка за переходной семестр выставляется по результатам иных форм контроля: по текущей успеваемости, тестирование, сочинение, диктант, контрольная работа и т.д.

1.5. Формирование вариативной части ППССЗ:

Вариативная часть образовательной программы составляет 1278 часов (30,08%), что соответствует ФГОС СПО (не менее 30% от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы):

- ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл - 72 часа (ОГСЭ.01 Основы философии - 12 часов, ОГСЭ.02 История - 12 часов, ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности - 36 часов, ОГСЭ.04 Физическая культура - 12 часов);

- ОП.00 Общепрофессиональный цикл - 224 часа (ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена - 26 часов, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья - 16 часов, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания - 36 часов, ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга - 6 часов, ОП.10 Основы калькуляции и учета - 12 часов, ОП.11 Основы предпринимательства - 32 часа, ОП.12 Основы православной культуры - 32 часа, ОП.13 Основы финансовой грамотности - 32 часа, ОП.14 Основы бережливого производства - 32 часа);

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

- ПМ.00 Профессиональные модули - 982 часа, в том числе: ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - 52 часа (МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 10 часов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 6 часов, ПП.01 Производственная практика - 36 часов), ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 108 часов (МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 8 часов, МДК.02.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 100 часов), ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 54 часа (МДК.03.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 48 часов), ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 42 часа (МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 6 часов, ПП.04 Производственная практика - 36 часов), ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 52 часа (МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 52 часа), ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала - 56 часов (МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала - 56 часов), ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар - 618 часов (МДК.07.01 Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск - 120 часов, МДК.07.02 Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 102 часа, УП.07 Учебная практика - 252 часа, ПП.07 Производственная практика - 144 часа).

Основанием для распределения вариативной части ППССЗ являются: - необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения профессиональных модулей; - формирование профессиональных и общих компетенций; - расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации; - возможность продолжения образования по данному направлению; - обеспечение конкурентоспособности на рынке труда.

1.6. Порядок проведения промежуточной аттестации:

Промежуточная аттестация проводится в отведённое время и составляет 8 недель.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённый от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация в форме зачёта или дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующих модуля или дисциплины.

По дисциплинам ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл (ОГСЭ.01 Основы философии, ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ОГСЭ.04 Физическая культура, ОГСЭ.05 Психология общения) аттестация проводится в виде дифференцированных зачётов.

По дисциплинам ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл аттестация проводится в виде экзамена (ЕН.01 Химия) и дифференцированного зачёта (ЕН.02 Экологические основы природопользования)

По дисциплинам ОП.00 Общепрофессиональный цикл аттестация проводится в виде экзаменов (ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга) и дифференцированных зачетов (ОП.04 Организация обслуживания, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии, ОП.08 Охрана труда, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, ОП.10 Основы калькуляции и учета, ОП.11 Основы предпринимательства, ОП.12 Основы православной культуры, ОП.13 Основы финансовой грамотности, ОП.14 Основы бережливого производства).

По междисциплинарным курсам проводятся экзамены, а по окончании профессиональных модулей - экзамены по модулю. Экзамен по модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций. Условием допуска к экзамену по модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

По междисциплинарным курсам МДК.03.01 и МДК.03.02 проводится комплексный экзамен, по МДК.04.01 и МДК.04.02 комплексный дифференцированный зачет в виду ограниченного количества экзаменов и зачетов в учебном году.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Промежуточная аттестация по итогам практик проводится в форме дифференцированного зачета, с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По УП.03 и ПП.03, УП.04 и ПП.04, УП.05 и ПП.05 проводится комплексный дифференцированный зачёт в виду ограниченного количества дифференцированных зачётов в учебном году.

Итоговая отметка за переходной семестр выставляется по результатам иных форм контроля: тестирование, контрольная работа и т.д.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов - не превышает 10.

Успеваемость обучающегося по итогам семестра при сдаче экзамена и дифференцированного зачёта определяется оценками: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.

1.7. Формы проведения государственной итоговой аттестации:

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования".

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель: выполнение дипломной работы с 18.05.2027г. по 14.06.2027г. (4 недели), защита дипломной работы с 15.06.2027г. по 28.06.2027г. (2 недели).

Рассмотрено
на педагогическом совете
протокол от 31.08 2023 № 1

СОГЛАСОВАНО
с Советом студентов
Протокол от 31 августа 2023 г. № 1

СОГЛАСОВАНО
с Советом родителей
Протокол от 31 августа 2023 г. № 1



Утверждаю:
Директор ОГАПОУ «ВИТ»
В.В. Волохова
Приказ № 1 от 31.08 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
ОБЛАСТНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ**

«ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»
(новая редакция)

Валуйки 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ	4
	1.1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	6
	1.2. Особенности организации воспитательного процесса в ПОО	6
	1.3. Цель и задачи реализации рабочей программы воспитания	8
	1.4. Виды, формы, методы воспитательной работы и виды взаимодействия	11
2.	СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ	16
	2.1. Основные направления воспитательной работы	16
	2.1.1. Модуль 1. Гражданско-патриотическое воспитание	17
	2.1.2. Модуль 2. Профессионально-ориентирующее воспитание (развитие карьеры)	21
	2.1.3. Модуль 3. Культурно-творческое воспитание	24
	2.1.4. Модуль 4. Спортивное и здоровьесберегающее воспитание	27
	2.1.5. Модуль 5. Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)	30
	2.1.6. Модуль 6. Экологическое воспитание	34
	2.1.7. Модуль 7. Студенческое самоуправление	35
3.	АНАЛИЗ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ (самообследование)	39
	3.1. Оценка результативности воспитательной работы	39
	3.2. Ожидаемые результаты	43
4.	РАЗДЕЛ 4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	46
	4.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы	46
	4.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы	47
	4.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы	47
	4.4. Информационное обеспечение воспитательной работы	49
5.	Календарный план воспитательной программы Приложение 1.	

Краткая аннотация рабочей программы воспитания

Рабочая программа воспитания направлена на развитие личности обучающихся, в том числе духовно-нравственное развитие, укрепление психического здоровья и физическое воспитание, гражданско-правовое и патриотическое воспитание; воспитание экологической культуры; профессионально-личностное воспитание; культурно-эстетическое воспитание.

Рабочая программа воспитания является частью основной профессиональной образовательной программы по специальностям и профессиям среднего профессионального образования.

В рабочей программе указаны особенности организации воспитательного процесса в ПОО, сформулированы цель и задачи воспитания, представлены виды, формы воспитательной работы и технологии взаимодействия.

Рассмотрен каждый модуль воспитательного направления с представленными мероприятиями и проектами, которые направлены на решение поставленной цели.

Программа призвана обеспечить достижение обучающимися личностных результатов, указанных в ФГОС СПО:

- готовность к саморазвитию;
- мотивация к познанию и обучению;
- ценностные установки и социально-значимые качества личности;
- активное участие в социально-значимой деятельности.

Оценка результатов реализации Программы воспитания осуществляется по 2 направлениям: создание условий для воспитания обучающихся и эффективность проводимых мероприятий.

Программа воспитания показывает систему работы с обучающимися в техникуме. Эта система должна содержать такие эффективные формы и методы, которые позволяют создать условия для воспитания достойного гражданина современного общества. Развитие системы воспитательной работы является не только желанием педагогического коллектива, но и объективной необходимостью.

Приложением к рабочей программе являются: календарный план специальности образовательной организации.

Рекомендуемой формой аттестации по программе воспитания является формирование и оценка портфолио достижений выпускника, в том числе электронного.

В рабочую программу в процессе реализации могут вноситься изменения.

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности, профессии (указываются код и наименование)
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 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; • Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); • Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; • Письмо Министерства образования Белгородской области департамента профессионального образования и науки от 28.06.2022 года № 17-09/14-02/0778; • Календарный план воспитательной работы Министерства просвещения РФ; • Методические рекомендации Федерального уровня для проведения цикла занятий «Разговоры о важном» • Устав техникума; • Локальные акты техникума. • Федеральный закон № 479-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» • Федеральный закон от 14 июля 2022 г. № 261 – ФЗ «О

	<p>российском движении детей и молодежи»;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приказ Министерства образования Белгородской области №2137 от 21 июля 2023 года «О введении должности советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями в профессиональных образовательных организациях области».
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – создание условий для личностного развития обучающихся и их социализации, проявляющихся в развитии их позитивного отношения к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и овладения 100% выпускниками техникума общими компетенциями и личностными результатами посредством процесса управления и через проектную деятельность к окончанию периода обучения. К 2025 году сформировать у 100% выпускников техникума гармонично-развитую трудолюбивую личность, с ответственным отношением к труду и его результатам, способную реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовую к мирному созиданию и защите Родины
Сроки реализации программы	2023-2027 гг.
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, кураторы (классные руководители) групп, преподаватели, заведующий учебной части, секретарь учебной части, педагог-психолог, социальный педагог, педагоги дополнительного образования, руководитель физвоспитания, педагог- организатор ОБЖ, библиотекарь, воспитатели общежития, члены Совета студентов, представители Родительского комитета, представители организаций – работодателей.

1.1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

1.2. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗУЕМОГО В ТЕХНИКУМЕ ВОСПИТАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования для СПО, является частью основной образовательной программы (ППССЗ/ ППКРС).

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».

Для организации воспитательной работы используются 40 кабинетов теоретического обучения, которые оборудованы компьютерной техникой, аудиотехникой (колон-ки), видеотехникой (мультимедийный проектор или телевизор, экран) для проведения мероприятий по различным направлениям, компьютерный класс, актовый зал (на 150 посадочных мест, произведен капитальный ремонт в феврале 2020 года), спортивный зал (238 м², произведен капитальный ремонт в феврале 2020 года), спортивная площадка, 2 медицинских кабинета, столовая (на 150 посадочных мест), библиотека с читальным залом на 40 посадочных мест, оснащенный выставочными стеллажами открытого доступа, музей истории техникума, стрелковый тир. В техникуме имеется оборудование необходимое для проведения образовательного процесса согласно ФГОС СПО в том числе приспособленное для использования инвалидами и лиц с ограниченными возможностями обучения.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, проведения классных часов, акций, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов для использования в профориентационной работе, мероприятий по популяризации профессии.

Самое главное достижение техникума – то, что из его стен выходят не просто выпускники-специалисты, а успешные люди, имеющие активную жизненную позицию, готовые к дальнейшим свершениям и победам.

В техникуме активно работают педагоги дополнительного образования по следующим направлениям:

- художественно-эстетическое;
- социально-педагогическое;
- волонтерское движение;
- физкультурно-спортивное;
- патриотическое.

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

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

Для реализации основных направлений в воспитательной деятельности в техникуме создана система взаимодействия:

- с социальными партнерами;
- с общественными молодежными организациями ЦМИ, ЦКР;
- с военно- патриотическими клубами ВПК «Витязь», ВПК «Булат»;
- с субъектами системы профилактики: КДН и ЗП, ПДН, ОГБУЗ Валуйская ЦРБ

- с Валуйским Историко- художественным музеем, библиотеками, ДК и Спорта города Валуйки, МБУ ФОК, Центр занятости населения, УСЗН г. Валуйки,
- НКО «ОБЕРЕГ», осуществляемая совместную проектную деятельность с ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»,
- **Филиалом ЦРВСП в Белгородской области и Региональным отделением Общероссийской общественно-государственной организации «Добровольное общество содействия армии, авиации и флоту России» Белгородской области.**

1.3. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Цель рабочей программы воспитания – создание условий для личностного развития обучающихся и их социализации, проявляющихся в развитии их позитивного отношения к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и овладения 100 % выпускниками техникума общими компетенциями и личностными результатами посредством процесса управления и через проектную деятельность к окончанию периода обучения.

Задачи программы:

1. Формировать у обучающихся гражданско-патриотическую позицию, правовое сознание через реализацию социально-значимых программ и вовлечения в военно-патриотические движения.

2. Способствовать формированию профессиональных качеств у обучающихся, способных к принятию ответственного решения через вовлечение в конкурсы профмастерства, чемпионатного движения WorldSkills Россия и наставничество и бизнес - ориентирующие программы и проекты, финансовую грамотность.

3. Развивать творческий потенциал студентов через участие в конкурсной деятельности и вовлечение в систему дополнительного образования.

4. Формировать устойчивую потребность вести здоровый образ жизни, систематически заниматься физической культурой и спортом.

5. Создавать благоприятную социально-психологическую среду для развития, саморазвития, социализации обучающихся через работу социально-

психологической службы и взаимодействие её со всеми участниками образовательного процесса.

6. Формировать экологическую культуру у обучающихся на основе традиционных общечеловеческих ценностей через практико-ориентированную и проектную деятельность.

7. Формировать у обучающихся активную социальную позицию, работу в коллективе и команде через вовлечение в систему студенческого самоуправления, волонтерское движение и другие студенческие объединения

Реализация программы воспитания направлена на развитие следующих общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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 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
Забогающийся 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

Сознающий ценность честного труда в жизни человека, семьи, народа, общества и государства. Проявляющий уважение к труду, людям труда, ответственное потребление и бережное отношение к результатам своего труда и других людей, прошлых поколений. Выражающий желание участвовать в различных видах доступного по возрасту труда, трудовой деятельности. Проявляющий интерес к разным профессиям.	ЛР13
---	-------------

1.4. Виды, формы, методы воспитательной работы и виды взаимодействия

Реализация поставленных задач рабочей программы воспитания осуществляется через виды воспитательной деятельности:

а) познавательная деятельность направлена на развитие познавательных интересов, накопление знаний, формирование умственных способностей и прочее, осуществляется в ходе учебных занятий через взаимодействие обучающегося с преподавателем, с другими обучающимися, а также при самостоятельном выполнении учебных задач;

-основные формы организации познавательной деятельности: учебные занятия, экскурсии, олимпиады, лектории и т.п.;

-соответствует профессионально-личностному направлению воспитательной работы;

б) общественная деятельность направлена на формирование социального опыта обучающегося, предполагает участие обучающихся в органах студенческого самоуправления, различных молодежных объединениях в образовательной организации и вне её;

-основные формы организации деятельности: работа органов студенческого самоуправления, волонтерское движение, объединений и др.;

-соответствует гражданско-правовому и патриотическому направлению воспитательной работы;

в) ценностно-ориентационная, художественно-эстетическая и досуговая деятельность направлена на формирование отношений к миру, убеждений, взглядов, усвоения нравственных и других норм жизни людей, а также на развитие художественного вкуса, интересов, культуры личности, содержательный организованный отдых;

-основные формы организации деятельности: занятия в клубах по интересам, проведение праздничных мероприятий, беседы, дискуссии, диспуты по социально-нравственной проблематике др.;

-соответствует духовно-нравственному и культурно-эстетическому направлению воспитательной работы;

г) спортивно-оздоровительная деятельность направлена на сохранение и укрепление здоровья обучающегося;

-основные формы организации деятельности: спортивные игры, соревнования, походы и др.

-соответствует направлению работы по воспитанию здорового образа жизни и экологической культуры;

Д) «трудовая деятельность, направленная на воспитание уважения к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей). Ориентации на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе, на достижение выдающихся результатов в труде, профессиональной деятельности (организация дежурств в колледже, уборка в учебных кабинетах, работа на клумбах, субботники на территории техникума и за его пределами)

Все виды воспитательной деятельности реализуются как в учебной, так и во внеучебной деятельности обучающихся.

В учебной деятельности:

Содержание учебного материала обеспечивает интеллектуальное развитие обучающегося, его профессиональное становление. Студент овладевает системой научных понятий, закономерностей, профессиональной терминологией, основами профессиональной деятельности, в ходе которой формируется отношение обучающегося к будущей профессии, мотивация к труду.

При взаимодействии преподавателя и обучающегося в ходе учебного занятия основой является увлеченность педагогического работника преподаваемой дисциплиной, курсом, модулем, а также уважительное, доброжелательное отношение к обучающемуся. Помощь педагога в формировании опыта преодоления трудностей в освоении нового способствует мотивации обучающегося к обучению и к профессиональной деятельности.

Создание в ходе учебных занятий опыта успешного взаимодействия обучающихся друг с другом, умение выстраивать отношения в мини-группе, в обычной учебной группе – важное социальное умение, помогающее не только в профессиональном, но и в социальном становлении личности.

Самостоятельная работа обучающихся обеспечивает опыт самостоятельного приобретения новых знаний, учит планированию и достижению цели.

Организация образовательного процесса создает для каждого обучающегося атмосферу активного, творческого овладения квалификацией.

Во внеучебной деятельности.

В процессе внеучебной деятельности реализуются все направления воспитательного воздействия. Основные качества и свойства личности развиваются у обучающихся через воспитание трудом, воспитание творчеством, через опыт социального взаимодействия, опыт личностных достижений и самоутверждения.

Воспитание во внеучебной деятельности осуществляется через систему воспитательных мероприятий, через создание комфортной обучающей и воспитывающей среды, позитивного профессионального и социального окружения.

Основные формы организации воспитательной работы выделяются по количеству участников данного процесса:

а) массовые формы работы: на уровне района, города, на уровне образовательной организации;

б) мелкогрупповые и групповые формы работы: на уровне учебной группы и в мини-группах;

в) индивидуальные формы работы: с одним обучающимся.

В воспитательной работе используются методы прямого и косвенного педагогического влияния на обучающихся.

Методы прямого педагогического влияния	Методы косвенного педагогического влияния
Корректировка поведения	Формирование установки на самосовершенствование
Повторение по образцу	Убеждение
Требование	Стимулирование
Конструктивная критика	Создание ситуации успеха
Соревнование	Выражение доверия
Поощрение	Осуждение

Методы прямого педагогического влияния применяются в конкретных или искусственно создаваемых ситуациях, когда педагогический работник (куратор, педагог или мастер производственного обучения) сразу может скорректировать поведение обучающегося, или его отношение к происходящему.

Методы косвенного педагогического влияния предполагают создание такой ситуации в организации деятельности (учебной и внеучебной), при которой у обучающегося формируется соответствующая установка на самосовершенствование, на выработку определенной позиции в системе его отношений с обществом, преподавателями, другими обучающимися.

При проведении воспитательных мероприятий используется сочетание методов прямого и косвенного педагогического влияния.

В ходе реализации рабочей программы осуществляется система взаимодействия между всеми субъектами воспитательного процесса.

Субъекты воспитательного процесса - участники взаимодействия	Направления взаимодействия
Студенческое самоуправление, обучающиеся	Разработка социальных проектов, работа студенческих СМИ, медиа-

	центра
Родители, законные представители	Вовлечение родителей в проводимые мероприятия, проведение опросов, анкетирование
Преподаватели	Совместное обсуждение вопросов организации и повышения качества реализации программы воспитания
Руководящие работники ПОО	контроль качества мероприятий, оценка уровня их безопасности и вовлеченности обучающихся
Представители профессионального сообщества(работодатели), социальные партнеры	Проведение мероприятий с участием социальных партнеров и работодателей

Виды взаимодействия:

- сохранение и преумножение традиций,
- коллективные дела и «соревновательность»,
- наставничество.

Применяемые виды взаимодействия основываются на системном подходе к воспитанию, предусматривают создание доброжелательных отношений между всеми субъектами воспитательного процесса и являются основой для положительных личных и деловых отношений

В ходе применения видов взаимодействия и сотрудничества между субъектами осуществляется взаимопознание, взаимопонимание, взаимоотношение, взаимные действия, взаимовлияние.

Ведущим в воспитательной работе является эмоциональный компонент взаимодействия, при котором значительные эмоционально-энергетические затраты на взаимодействие субъектов должны всегда оставаться позитивными.

1.5. 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);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

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

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте образовательной организации <https://valindteh.ru/>

РАЗДЕЛ 2 СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Содержание рабочей программы воспитания отражается через направления воспитательной работы, определенные через Стратегию развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденным распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р.

В соответствии с проектом Министерства просвещения России «Разговоры о важном», учитывается данный курс в рамках внеурочных занятий.

Курс «Разговоры о важном» в рамках реализации рабочей программы воспитания рассчитан на 1 час в неделю в год в каждой группе.

Цель курса: формирование взглядов обучающихся на основе национальных ценностей через изучение центральных тем – патриотизм, гражданственность, историческое просвещение, нравственность, экология, **трудовое воспитание**.

Содержание курса внеурочной деятельности

Содержание курса «Разговоры о важном» направлено на формирование у обучающихся ценностных установок, в числе которых – созидание, патриотизм и стремление к межнациональному единству.

Темы занятий приурочены к государственным праздникам, знаменательным датам, традиционным праздникам, годовщинам со дня рождения известных людей – ученых, писателей, государственных деятелей и деятелей культуры.

2.1. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ценностными основами воспитательной работы служат уважение к личности обучающегося, сохранение его психического и нравственного благополучия, ценностных ориентаций, личностное развитие и профессиональное становление.

Рабочая программа воспитания имеет модульную структуру и включает в себя **7 модулей**:

- 1) Гражданско-правовое и патриотическое воспитание.
- 2) Профессионально-ориентирующее воспитание (развитие карьеры).
- 3) Культурно-творческое воспитание.
- 4) Спортивное и здоровьесберегающее.
- 5) Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения).
- 6) Экологическое воспитание.
- 7) Студенческое самоуправление.

2.1.1. МОДУЛЬ 1. ГРАЖДАНСКО- ПРАВОВОЕ И ПАТРИОТИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ

Цель: формирование у обучающихся гражданскую ответственность, правовое сознание через реализацию социально-значимых программ и вовлечения в военно-патриотические движения.

Задачи:

1. Развивать патриотические качества личности, позитивные жизненные установки, активную гражданскую позицию путем вовлечения в мероприятия гражданско-патриотической направленности.
2. Формировать у студентов интерес к историческому прошлому России, приобщение к культурному наследию Белгородчины, формирование исторической памяти путем вовлечения в реализацию программ по сохранению российской культуры, в мероприятиях духовной, нравственной направленности.
3. Формировать гражданскую ответственность за будущее своей страны через организацию работы отряда Юнармии и студенческого отряда содействия полиции, реализацию проекта «Воспитание гражданина»; **работу ЦРВСП «ВОИН»**

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ,

реализуемых по модулю 1:

Всероссийские проекты: «Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;
«Моя страна — моя Россия»

Уровень проведения	Мероприятия
Регион, район, город	-участие во Всероссийских акциях, конкурсах посвященных значимым отечественным и международным событиям («Бессмертный полк», «Георгиевская лента», «Эстафета памяти» и др); - проведение мероприятий Дни Воинской Славы; -участие в мероприятиях Юнармии; -участие в акции Бессмертный полк, Свеча памяти; -участие в региональных волонтерских акциях, -участие в военно-патриотических лагерях, -участие в региональных, районных конкурсах, гражданско-правовой и патриотической направленности; - участие обучающихся в конкурсе «Лучший клуб молодого избирателя»;

	<p>-участие в реализации регионального проекта «Активный студент»;</p> <p>- Участие в региональных и Всероссийских конкурсах по противодействию коррупции, правонарушений и т.д.</p>
<p>Образовательная организация</p>	<p>- реализация проекта «Родина-Россия-Белгородский край»;</p> <p>- торжественные мероприятия: Дню памяти, погибших в Беслане, Дню памяти, погибших в ДТП, Дню памяти погибших в радиационных авариях и катастрофах, Дню России и других;</p> <p>- конкурс военно-патриотической песни; конкурс военно-патриотических стихов и произведений;</p> <p>- концертные программы, посвященные памятным и значимым датам России: 1 сентября – День знаний; 5 октября- День учителя, 9 декабря- День Героев Отечества, 12 декабря- День Конституции РФ; 2 февраля- День воинской Славы России, 23 февраля – День защитника Отечества, 8 марта – Международный женский день, 9 мая – День Победы;</p> <p>участие в интеллектуальных играх «Дебаты»;</p> <p>радиогазеты приуроченных событий, к государственным и национальным праздникам Российской Федерации, памятным датам и событиям российской истории и культуры;</p> <p>-встречи с выпускниками разных лет;</p> <p>-конкурс(выставка) плакатов/стенгазет (флешмоб или квест), посвященных государственным праздникам, памятным датам и отмечаемым событиям: 4 ноября – День народного единства, 25 января – Татьянин день (праздник студенчества), 1 апреля – День смеха, 1 мая – Праздник весны и труда, 1 июня – Международный день защиты детей, 12 июня – День России;</p> <p>-месячник военно-патриотической работы;</p> <p>-конкурс военной песни к Дню победы;</p> <p>-трудовые субботники и десанты;</p> <p>-участие отряда содействия полиции «Белгородец» в областных соревнованиях;</p> <p>-участие Кибер- волонтерского отряда по профилактике и нивелированию негативных проявлений в студенческой среде; по профилактике</p>

	<p>экстремизма и терроризма; конкурсы исследовательских работ;</p> <p>-формирование и работа клуба молодого избирателя «ЛИДЕР»;</p>
Учебная группа	<p>-тренинги командообразования и командные игры;</p> <p>-дискуссии, диспуты о семейных ценностях, социальных проблемах молодежи и семьи, в том числе направленные на предупреждение асоциальных явлений;</p> <p>-исторические квесты;</p> <p>-экскурсии в православные храмы города и области, встречи со священнослужителями</p> <p>-тематические классные часы «Моя семья», «Союз сердец – семьи начало»;</p> <p>-цикл бесед «День семьи», «День матери»;</p> <p>-проведение мероприятий, посвященных международному Дню толерантности (16 ноября):</p> <p>-встречи с поэтами и писателями;</p> <p>-цикл бесед об этикете;</p> <p>-лекторий о противодействии коррупции;</p> <p>-кураторские часы с дискуссиями об общечеловеческих ценностях,</p> <p>- дискуссии по вопросам профилактики экстремизма на национальной и религиозной почве;</p> <p>-организация деятельности «Волонтеров Победы», социальных волонтеров</p>
Индивидуальный	<p>-наблюдение куратора за вовлеченностью каждого обучающегося в проводимые мероприятия;</p> <p>-создание благоприятных условий для приобретения обучающимся опыта осуществления социально значимых дел;</p> <p>-проведение индивидуальных консультаций обучающегося с психологом (при необходимости) по вопросам социальной адаптации в студенческой среде, в профессиональном окружении;</p> <p>-проведение индивидуальных консультаций обучающегося с психологом по вопросам толерантности, нравственного выбора и социального поведения.</p>

Содержание педагогического взаимодействия по модулю 1.

Субъект	педагогическое взаимодействия
----------------	--------------------------------------

Студенческое самоуправление	<p>-работа студенческого совета, проведение анкетирования и опросов обучающихся по проведенным мероприятиям;</p> <p>-разработка социальных инициатив обучающихся и мероприятий по социальному взаимодействию;</p> <p>- участие волонтерского отряда «Татьяна» в проектах региона, направленных на формирование активной гражданской и патриотической позиции; волонтерский рейд «С заботой о ветеранах»;</p> <p>участие студентов в работе дисциплинарных комиссий;</p> <p>участие студентов в разработке и обсуждении локальных нормативных актов, касающихся проведения внеучебной деятельности и проведения массовых мероприятий;</p> <p>- участие в научных конференциях, конкурсах по изучению истории малой родины; участие в видеолекториях патриотической тематики совместно с социальными партнерами: публичной библиотекой, музеями</p> <p>-работа информационного совета обучающихся, освещение в студенческих средствах массовой информации (на информационных стендах, в социальных сетях и др.) о проводимых мероприятиях.</p>
Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся	<p>-проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий;</p> <p>-проведение индивидуальных консультаций родителей с психологом по вопросам социальной адаптации обучающегося;</p> <p>-проведение индивидуальных консультаций родителей с психологом по вопросам толерантности, нравственного выбора, предупреждения асоциальных проявлений</p>
Преподаватели	<p>-совместное обсуждение вопросов повышения качества воспитательных мероприятий, развитие социально и профессионально значимых качеств личности: трудолюбия, стрессо -устойчивости, умения работать в режиме многозадачности, высокой неопределенности и (или) в сжатые сроки</p>
Руководящие и педагогические работники	<p>-контроль руководящими работниками качества проводимых воспитательных мероприятий, оценка уровня их безопасности и вовлеченности обучающихся</p>

На основании письма Министерства Просвещения Российской Федерации № СК-295/06 от 15 апреля 20222 года «Об использовании

Государственных символов Российской Федерации при обучении и воспитании детей и молодежи в образовательных организациях, а также организациях отдыха детей и их оздоровления» и письма Министерства Просвещения Российской Федерации от 17 июня 2022 № АБ 161106/06 «О направлении стандарта церемониала», учитывать в образовательном процессе утвержденный стандарт Церемонии поднятия (спуска) Государственного флага Российской Федерации.

2.1.2. МОДУЛЬ 2. ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ОРИЕНТИРУЮЩЕЕ ВОСПИТАНИЕ (РАЗВИТИЕ КАРЬЕРЫ)

Цель: формирование профессиональных качеств у обучающихся, способных к принятию ответственного решения через вовлечение в конкурсы профмастерства, чемпионатного движения Абилимпикс, наставничество и бизнес-ориентирующие программы и проекты.

Задачи:

1. Способствовать развитию интереса к специальности, к избранной профессии, развить стремления практически овладеть мастерством в выбранной профессии, воспитание уважения к людям труда, их достижениям.
2. Вовлекать студентов в олимпиады, конкурсы профессионального мастерства, в бизнес-ориентирующие программы и проекты различных уровней.

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, реализуемых по модулю 2:

Федерального проекта «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)»
 Региональный проект «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)»
 Всероссийские проекты: «Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>
 Молодёжный кубок по менеджменту «Управляй»
 Всероссийский конкурс «Время карьеры»

Уровень проведения	Мероприятия
Регион, район, город	-участие во Всероссийских, региональных конкурсах «Абилимпикс», региональном и Всероссийском этапе олимпиады профессионального мастерства;

	<ul style="list-style-type: none"> - участие в региональном конкурсе «Парад профессий» - мероприятия Всероссийской программы "Дни финансовой грамотности" с приглашением специалистов Центра-банка РФ.
Образовательная организация	<ul style="list-style-type: none"> -встречи с социальными партнерами, с представителям и трудовых династий, выпускниками ПОО, ветеранами труда, представителями бизнеса, работниками Цент-ро в занятости населения ,«Диалог на равных» встречи об учающихся колледжа с выпускниками, ведущими лидерами производства города, области, России и т.д.; - круглые столы по темам: «Как найти работу», «Как написать резюме?» и т.д.; - научно-практические конференции по основам предпринимательства; -студенческие проекты и исследования по проблемам п оведения на рынке финансовых услуг и в сфере пред-п ринимательства, в сфере бережливых технологий; - дни/недели правовой и финансовой грамотности; -участие во всероссийской акции Тотальный диктант; -получения дополнительного профессионального обра зования для обучающихся колледжа; -проведение «Дня (недели, декады) специальности; -демонстрация профессиональных достижений обучающихся; мастер-классы старшекурсников; -конкурс индивидуальных проектов; -проведение предметных недель, олимпиад, научно-практических конференций по общеобразовательным, профессиональным дисциплинам, модулям; -мероприятия по правовому просвещению обучающих ся колледжа; - участие в общественных инициативах и проектах, имеющих коммерческий результат-конкурс социаль-ных проектов "Социальное предпринимательство"; -разработка и презентация бизнес-идей; - родительские собрания на тему «Трудовое воспитание подростка в семье».
Учебная группа	<ul style="list-style-type: none"> -экскурсии на производство; -встречи с работодателями; ветеранами профессии, представителями трудовых династий; -кураторские час «О правилах внутреннего распорядка обучающихся»; «Особенности проведения практического обучения»; «Организация

	<p>государственной итоговой аттестации по специальности», «Что такое профессиональная этика и личностно-профессиональный рост обучающегося»; диспуты, деловые игры «Что я знаю о своей профессии?», «В чём секрет успеха»;</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготовление наглядного и стендового материала в кабинетах и мастерских колледжа; организованное дежурство в учебном кабинете \ лаборатории; экскурсии на предприятия; - анализ материалов учебных достижений в портфолио обучающегося; индивидуальные беседы с обучающимся куратора, преподавателей по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации, оказание помощи (при необходимости) для повышения качества обучения; - организация деятельности событийных волонтеров; - анкетирование обучающихся с целью выявления предпринимательских намерений; - публичная защита предпринимательских проектов/бизнес-планов (по итогам изучения дисциплины).
Индивидуальный	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение куратора за посещением учебных занятий, успешностью, профессиональным становлением каждого обучающегося учебной группы; - внедрение методологии наставничества, в том числе посредством привлечения к этой деятельности специалистов-практиков; - анализ учебных достижений в портфолио обучающегося; - индивидуальные беседы по формированию предпринимательской инициативы; - индивидуальное сопровождение обучающихся при разработке проектов.

Содержание педагогического взаимодействия по модулю2:

Субъект	педагогическое взаимодействия
Студенческое самоуправление	<ul style="list-style-type: none"> - работа студенческого совета, проведение анкетирования и опросов обучающихся по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса; - участие студентов в работе стипендиальных комиссий;

	<p>участие студентов в разработке и обсуждении локальных нормативных актов, касающихся процесса обучения;</p> <p>-работа информационного совета обучающихся, освещение в студенческих средствах массовой информации (на информационных стендах, в социальных сетях и др.) обучающихся, имеющих достижения в обучении.</p>
<p>Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся</p>	<p>-родительские лектории для повышения педагогической культуры родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся;</p> <p>-родительские собрания, посвященные вопросам организации обучения и результатов освоения обучающимися образовательной программы;</p> <p>-проведение опросов и анкетирования родителей по выявлению удовлетворенностью условиями образовательного процесса.</p>
<p>Преподаватели</p>	<p>-взаимодействие куратора учебной группы с преподавателями, работающими в учебной группе, по вопросам успешности освоения обучающимися образовательной программы;</p> <p>-совместное обсуждение вопросов повышения качества обучения на педагогическом совете, цикловых комиссиях, советах отделения</p>
<p>Руководящие и педагогические работники</p>	<p>-контроль руководящими работниками образовательной организации выполнения расписания внеурочных воспитательных мероприятий, правильности и своевременности заполнения документации;</p> <p>-посещение уроков и внеурочных воспитательных мероприятий с целью контроля качества усвоения обучающимися образовательной программы.</p>

2.1.3. МОДУЛЬ 3.КУЛЬТУРНО-ТВОРЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ

Цель: Развитие творческого потенциала у обучающихся через участие в конкурсной деятельности и вовлечение в систему дополнительного образования.

Задачи:

1.Развивать творческий потенциал у обучающихся посредством их вовлечения в культурно-творческую деятельность.

2.Формировать умение работать в коллективе и команде, содействовать самореализации и саморазвитию обучающихся через участие в проектах и

программах в сфере поддержки талантливой молодежи.

3. Развивать систему дополнительного образования культурно- творческой направленности.

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ,

реализуемых по модулю 3:

Грантовый конкурс молодежных инициатив

Уровень проведения	Мероприятия
Регион, район, город	-участие во Всероссийских, региональных, районных событиях культурологической направленности
Образовательная организация	-работа кружков: театрального, волонтерского ; КВН, -работа клубов по интересам; работа медиа- центра обучающихся; -международных и всероссийских событиях культурологической направленности; -участие в областных конкурсах: «Студенческая весна», «Созвездие талантов», участие во Всероссийской акции «Белый цветок»; участие в научно-практических конференциях «Иосафовские чтения», «Разные семьи–общие ценности» и др. участие в акциях: «Духовное наследие», «Без памяти нет традиций, без традиции нет воспитания» и т.д.;участие в акции «Ночь музеев», «День в библиотеке».участие в акции «Ночь музеев», «День в библиотеке». участие в фотоконкурсе «Мой день в колледже», участие в конкурсе хештегов «День добра и красоты»; проведение ярмарки: «Масленица к нам пришла» и др.; концерты: «Мы разные, но мы вместе!» и др.; игры: «Моя семья» и др.; -квесты: «Дорогою добра» и др.; круглые столы: «Семья – исток нравственных отношений в истории человечества» и др.; социальные проекты: «Наше наследие» и др.; викторины: «Культура и мы», «Мои родные, милые места...»; кинолектории; творческие вечера: «Мир, с которым я дружу» и т.д.; -участие в мероприятиях «Рождественские чтения», «Пасхальные праздники»; -проведение акции: «Месяц семьи и семейных ценностей», «День Матери», «День Отца» и др.; организация работы консультативного пункта «Телефон доверия»; проведение радио-газет приуроченных к событиям.

	<p>-посещение кинотеатров, театров и филармонии города</p> <p>-конкурсы рисунков, буклетов;</p> <p>-интеллектуальные игры;</p> <p>-флешмобы.</p>
Учебная группа	<p>-экскурсии в музеи, знакомство с историко-культурным и этническим наследием края;</p> <p>-социальные инициативы студентов, в том числе подготовка праздничных концертов к выпускным мероприятиям;</p> <p>-кураторские часы с дискуссиями об общечеловеческих ценностях, решением моральных дилемм и осуществлением нравственного выбора; дискуссии по вопросам профилактики экстремизма на национальной и религиозной почве и др.; тематические классные часы: «Россия в сердце моем», «Будьте счастливы и человечны», «Пороки современного общества» и др.; литературно-музыкальные композиции (гостиные, балы и др.): «Наполним музыкой сердца», «Души волшебное светило», «Под открытым зонтиком добра» и др.;</p> <p>-социальные инициативы студентов, в том числе подготовка праздничных концертов и дискотек к Дню посвящения в студенты, Новому году, Дню Российского студента, празднику 8 марта, выпускным мероприятиям и др.;</p> <p>-организация деятельности волонтеров культуры.</p>
Индивидуальный	<p>-наблюдение куратора за индивидуальными предпочтениями обучающегося, взглядами, приоритетами.;</p> <p>-анализ результатов творческого самовыражения обучающегося, его социального опыта по материалам портфолио обучающегося;</p> <p>-индивидуальные беседы куратора с обучающимся по формированию эмоциональной грамотности, предупреждению асоциальных проявлений.</p>

Содержание педагогического взаимодействия по модулю 3:

Субъект	педагогическое взаимодействия
Студенческое самоуправление	<p>-работа студенческого совета, работа совета общежития, организация, проведение и анализ студенческих мероприятий;</p> <p>-работа пресс- центра , освещение в студенческих средствах массовой информации (на информационных</p>

	стендах, в социальных сетях и др.) о проводимых мероприятиях, о работе кружков, клубов
Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся	-проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий;
Преподаватели	-совместное обсуждение вопросов качества и результативности студенческих инициатив, развитие социально и профессионально значимых качеств личности: развитие творчества, инициативности, эмоциональной грамотности обучающихся
Руководящие и педагогические работники	-контроль руководящими работниками режима работы кружков, студий, клубов, качества проводимых воспитательных мероприятий, оценка уровня их безопасности и вовлеченности обучающихся; -открытые дискуссионные педагогические площадки по эффективному взаимодействию с обучающимися при проведении воспитательных мероприятий; -работа с кураторами, педагогическими работниками образовательной организации по эффективному использованию их творческого потенциала, повышение их коммуникативной, информационной компетентности

2.1.4. МОДУЛЬ 4. СПОРТИВНОЕ И ЗДОРОВЬЕСБЕРЕГАЮЩЕЕ ВОСПИТАНИЕ (ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРЫ ЗДОРОВЬЯ)

Цель: Формирование устойчивой потребности у обучающихся вести здоровый образ жизни, систематически заниматься физической культурой и спортом.

Задачи:

1. Формировать ответственное отношение к собственному здоровью, стойкую мотивацию на основы здорового образа жизни, культуры общения и межличностные отношения.
2. Выявлять сильнейших спортсменов и создавать условия для совершенствования спортивного мастерства.
3. Вовлекать обучающихся в проекты городского округа, области физкультурно-спортивной и оздоровительной деятельности, связанных с популяризацией здорового образа жизни, спорта.

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, реализуемых по модулю 4:

Нацпроект «Здоровая Нация»; «Спорт- норма жизни»

Уровень проведения	Мероприятия
Регион, район, город	<ul style="list-style-type: none"> -участие в областной спартакиаде по 8 спортивным направлениям; -участие в акциях «Зарядка с чемпионом», День здоровья; -участие в спортивных и физкультурно-оздоровительных мероприятиях, сдача норм ГТО; -участие в проектной деятельности, направленной на здоровый образ жизни; -участие в региональных проектах «Я на спорте», «Беги!», «Лыжня России», «РУБЕЖИ», «Кубок ЦМИ» -участие в акциях за здоровый образ жизни «Стоп-ВИЧ», «Нет наркотикам», «Осторожно, туберкулез!», «Обмен сигарета на конфету», «Вирусы в нашей жизни!», «Здоровые зубы–здоровый ты!»; -участие в межведомственных операциях «Каникулы», «Дети России», «Безопасное лето» и т.д.; -участие в социально-психологическом тестировании обучающихся; -участие в научно-практических конференциях–«Современные проблемы формирования здорового образа жизни студенческой молодежи» и т.п.; -участие в заседаниях круглого стола на темы: «Формирование культуры здорового образа жизни в молодежной среде», «Формирование у молодежи мотивации к здоровому образу жизни» и т.д.
Образовательная организация	<ul style="list-style-type: none"> -работа спортивных секций; -спортивные соревнования, совместные спортивные мероприятия с социальными партнерами; -работа спортивных секций: плавание, баскетбола, волейбола, стрелковый тир, многоборье и др.; -осенний кросс для отдельных курсов; -спортивные соревнования по волейболу, баскетболу, легкой атлетике; -сдача норм ГТО; -турнир по мини-футболу, волейболу и т.д.; -участие в работе волонтерского отряда колледжа за здоровый образ жизни «В стиле ЗОЖ»; -участие во встречах с медицинскими работниками;

	<p>-конкурс мультимедийных презентаций обучающихся по формированию и укреплению здоровья, пропаганде здорового образа жизни;</p> <p>- встречи с представителями правоохранительных органов, с работниками центра семьи и детства.</p>
Учебная группа	<p>- тематические классные часы: «Красота в нашей жизни», «Здоровым быть модно», «Все в твоих руках», «Депрессия и способы борьбы с ней», «Активный отдых».</p> <p>-круглый стол «Энергетические напитки: вред или польза?»; конкурс эссе «Колледж – территория здоровых и успешных людей!»;</p> <p>-турниры приуроченные различным датам и событиям: Всемирному дню борьбы со СПИД, всемирному дню молодёжи, Дню народного единства и пр. кураторские часы о вредных привычках, здоровом питании, здоровом образе жизни, встречи с лидерами Российского спорта, встречи с медицинскими работниками. и др.;</p> <p>-кураторские часы с дискуссиями о правилах безопасности на дорогах, безопасности в быту, о вредных привычках, здоровом питании, профилактике вредных привычек;</p> <p>-выпуск стенгазет «Мы за Жизнь», «Быть здоровым-это модно».</p>
Индивидуальный	<p>-индивидуальные беседы куратора с обучающимся по формированию здорового образа жизни и режима работы спортивных секций на базе колледжа;</p> <p>-индивидуальные беседы с обучающимися на темы: «Способы борьбы со стрессом», «О соблюдении режима труда и отдыха, профилактике различных заболеваний».</p>

Содержание педагогического взаимодействия по модулю 4:

Субъект	педагогическое взаимодействия
Студенческое самоуправление	<p>-работа информационного совета обучающихся: освещение в студенческих средствах массовой информации (на информационных стендах, в социальных сетях и др.) о проводимых мероприятиях, работы секций и проводимых мероприятий, пропаганда ЗОЖ;</p> <p>-организация деятельности «Волонтеров здоровья»</p>
Родители (законные)	<p>-проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий</p>

представители) несовершеннолет них обучающихся	
Преподаватели	-совместное обсуждение вопросов качества и результативности проводимых мероприятий; -развитие профессионально значимых качеств личности: физической выносливости
Руководящие и педагогические работники	-контроль руководящими работниками режима работы спортивных секций, физкультурно-оздоровительных клубов, качества проводимых воспитательных мероприятий, оценка уровня их безопасности и вовлеченности обучающихся

2.1.5. МОДУЛЬ 5. Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)

Цель: Создание благоприятной социально-психологической среды для развития, саморазвития, социализации обучающихся через работу социально-психологической службы и взаимодействие её со всеми участниками образовательного процесса.

Задачи:

1. Развивать социально-психологическую среду для обучающихся через создание здоровьесберегающей среды в образовательном учреждении.
2. Проводить профилактику правонарушений среди обучающихся через взаимодействие работы с социальными партнерами и участниками образовательного процесса.

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, реализуемых по модулю 5:

Уровень проведения	Мероприятия
Регион, район, город	-участие в круглых столах по обмену опытом работы между методистами и социальными педагогами, классными руководителями по работе с обучающимися с девиантным поведением; -обобщение и распространение опыта работы с обучающимися с девиантным поведением в колледже;-

	<p>участие в семинарах, проведение лекций по темам: «Девиантное поведение подростков: причины и виды»; «Как распознать подростка, склонного к девиантному поведению?»; «Методы и формы работы с подростками с различными видами отклоняющегося поведения»; «Профилактика девиантного поведения среди подростков»; «Социально-педагогическое и психолого-педагогическое сопровождение: понятие и сущность»; «Сопровождение как способ социализации детей и молодежи»; «Права ребенка в современном мире»; «Мир и общественность на защите прав детей»; оказание помощи обучающимся со сложными проблемами, предполагающими наличие специалистов особой квалификации, комплексный подход и особые условия для работы (наличие специального оборудования и т.п.) на уровне специализированного учреждения (ППМС-центров, ПМПК-комиссий и др.), «Буллинг и молодежь» и т.д.</p>
<p>Образовательная организация</p>	<p>-диагностическая работа по созданию банка данных обучающихся с девиантным поведением; созданию диагностических «портретов» подростков и пр.; мониторинговые исследования динамики развития склонности подростков к различным типам девиантного поведения;</p> <p>-диагностическая работа (проведение социально-психологических исследований при помощи анкетирования, тестирования и др. методов);</p> <p>–разработка и реализация комплекса коррекционных мероприятий на основе результатов диагностической работы;</p> <p>–психологическое сопровождение обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации;</p> <p>– выявление обучающихся, предрасположенных к творческой деятельности и т.п.; консультативная работа с обучающимися, оказание им превентивной помощи; разработка и реализация программы профилактики девиантного поведения; разработка и реализация программ индивидуально-профилактической направленности; привлечение обучающихся к участию в мероприятиях патриотической и творческой тематики; тематические круглые столы «Последствия нашего поведения» и т.д.; встречи с представителями правоохранительных</p>

	<p>органов; акция-протест против вредных привычек; участие в творческих кружках и спортивных секциях»; игры-тренинги «Сделай выбор»; культурно-исторический квест «Память»; туристический поход, экскурсия и др. информационно- просветительская работа среди студентов; лекции, семинары для классных руководителей по темам: «Методы и формы работы с подростками с аддиктивными формами девиантного поведения» и т.д., участие в заседании Совета профилактики;</p> <p>- работа службы Медиации</p>
Учебная группа	<p>-тематические классные часы, беседы и дискуссии: «Мир без границ», «Селфи: ожидание и реальность», «Что значит быть фанатом?», «Жизнь без интернета», «Как достигнуть успеха современному подростку?», «Вся правда об анорексии», «Покори свою вершину» и т.д.; выявление и поддержка студенческих инициатив на основе данных диагностических и мониторинговых исследований; лекции разной направленности для родителей и обучающихся: информационная лекция для родителей «Что мы знаем о девиантном поведении?», пропагандистская лекция для родителей и студентов «Мы за ЗОЖ», «Моя ответственность перед законом», «Правонарушение – дорога в пропасть», «Особенности подросткового возраста», «Правила жизни с подростком», «Секреты общения с подростком», «Скажи нет конфликту» и др.; участие в мероприятии для многодетных семей и семей находящихся в ТЖС, посвященному международному дню семьи.;</p> <p>- проведение инструктажей по безопасности жизнедеятельности.</p>
Индивидуальный	<p>-консультативная работа с отдельными обучающимися;</p> <p>-индивидуальное консультирование родителей обучающихся, педагогов по темам: «Причины и особенности начала употребления ПАВ в подростковом возрасте», «Манипуляция на клеточном уровне: «Созависимость», «Профилактика и коррекция девиации дома и в условиях образовательного учреждения», «Как уберечь подростка от Интернет зависимости», «Психология подростков с нарушениями поведения», «Почему подростки лгут?»»,</p>

	<p>«Пути решения конфликтных ситуаций с ребенком», «Семья как главный фактор становления личности подростка», «Самое ценное у нас – это жизнь»; коррекционно-развивающие индивидуальные занятия; тренинговые занятия с подростками, склонными к девиантному поведению и их родителями «Вредные привычки»; мастер-класс «Создай себя»; мини-лекция «Наши чувства и эмоции с обучающимися»; личные беседы с подростками с девиантным поведением; участие в волонтерской деятельности; участие в занятиях творческими видами деятельности.</p>
--	---

Содержание педагогического взаимодействия по модулю 5:

Субъект	педагогическое взаимодействия
Студенческое самоуправление	<p>- работа информационного совета обучающихся, освещение в студенческих средствах массовой информации (на информационных стендах, в социальных сетях и др.) о проводимых мероприятиях;</p> <p>- участие в работе медиаслужбы.</p>
Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся	<p>- проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий.</p> <p>- проведение родительских собраний на тему «Деструктивные группы в интернете», «Подросток и его проблемы», «Буллинг, что это такое?», совместно с сотрудниками УМВД РФ по г. Белгород.</p>
Преподаватели	<p>- совместное обсуждение вопросов качества и результативности проводимых мероприятий, развитие профессионально значимых качеств личности: предпринимательская инициатива.</p>
Руководящие и педагогические работники	<p>- контроль руководящими работниками режима работы профильных общественных объединений, оценка уровня их безопасности и вовлеченности обучающихся;</p> <p>- открытые дискуссионные педагогические площадки по эффективному взаимодействию с обучающимися при проведении воспитательных мероприятий;</p> <p>- работа с кураторами, педагогическими работниками образовательной организации по эффективному использованию их профессионального и творческого потенциала, повышение их</p>

	профессиональной, коммуникативной, информационной и правовой компетентности.
--	--

2.1.6 МОДУЛЬ 6. ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ

Цель: Формирование экологической культуры у обучающихся через практико-ориентированную и проектную деятельность.

Задачи:

1. Мотивировать обучающихся к потребности, привычкам экологически целесообразного поведения и деятельности, развитие стремлений к активной деятельности по охране окружающей среды.
2. Вовлекать обучающихся в мероприятия по экологическому воспитанию.
3. Развивать интеллектуальные и практические умения по изучению, оценке состояния и улучшению окружающей среды своей местности через участие в реализации проектов экологических организаций, природоохранных акций, города, области.

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, реализуемых по модулю 6:

Всероссийский конкурс «Твой ход»

Уровень проведения	Мероприятия
Регион, район, город	<ul style="list-style-type: none"> - участие в экологических акциях и субботниках; - участие в озеленении города, района; - участие в флешмобах по охране окружающей среды; - участие в конкурсах и региональных мероприятиях совместно с управлением молодежной политики города и области; - участие волонтерского экологического отряда «ЭКО-ВИТ» в научных конференциях и проведение квестов со школьниками города, экологических акциях.
Образовательная организация	<ul style="list-style-type: none"> - участие в экологических субботниках «Чистый город- начинается с Тебя»; экологических акциях «Чистый двор» - взаимодействие колледжа со станцией «Юный натуралист»; - участие в реализации проекта «Общежитие-второй дом» - участие в общественно-полезном труде; проведение мероприятий в рамках декады недели цикловой комиссии.

Учебная группа	-экологические экскурсии -кураторские часы с дискуссиями о правилах безопасности на дорогах, о раздельном сборе мусора, безопасности в быту, о вредных привычках, здоровом питании, и индивидуальным мерам безопасности, благоустройство, оформление, озеленение учебных аудиторий, рекреаций, событийный дизайн и др.;
Индивидуальный	-индивидуальные беседы по формированию экологической культуры.

Содержание педагогического взаимодействия по модулю 6:

Субъект	педагогическое взаимодействия
Студенческое самоуправление	-работа информационного совета обучающихся, освещение в студенческих средствах массовой информации (на информационных стендах, в социальных сетях и др.) о проводимых мероприятиях.
Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся	-проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий;
Преподаватели	-совместное обсуждение вопросов качества и результативности проводимых мероприятий
Руководящие и педагогические работники	-контроль руководящими работниками режима работы профильных общественных объединений, оценка уровня их безопасности и вовлеченности обучающихся.

2.1.7. Модуль 7. СТУДЕНЧЕСКОЕ САМОУПРАВЛЕНИЕ

Цель: Формирование у обучающихся активной социальной позиции через вовлечение в систему студенческого самоуправления, волонтерское движение и другие студенческие объединения.

Задачи:

1. Выявлять лидеров среди обучающихся и формировать инициативную группу, через организацию работы студенческого Совета «Лидер».
2. Обучить актив обучающихся навыкам проектного управления для реализации студенческих инициатив.
3. Способствовать развитию волонтерского движения на уровне ПОО.

4. Вовлекать обучающихся в реализацию модели студенческого самоуправления
5. Принимать обучающимися ПОО участие в крупнейших национальных и конкурсах.

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, реализуемых по модулю 7:

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

Уровень проведения	Мероприятия
Регион, район, город	-конкурсы студенческих объединений; -участие в работе молодежного правительства; -взаимодействие совета обучающихся колледжа с молодежной политикой; - участие в проектной деятельности; - участие в фестивалях и флешмобах.
Образовательная организация	- организация студенческого самоуправления на уровне колледжа и общежития; -работа Школы студенческого актива; - работа старостата; -организация работы студенческих общественных объединений; -проведение и участие во всех мероприятиях колледжа. - разработка социальных инициатив обучающихся и мероприятий по духовно-нравственному воспитанию, например, «Подарки для детского дома» и др.;
Учебная группа	-организация работы студенческого самоуправления на уровне групп: выборы актива группы, старосты и др -участие в работе студенческого самоуправления колледжа; - участие во всех мероприятиях на разных уровнях.
Индивидуальный	-индивидуальные беседы по вовлечению студентов в работу студенческого самоуправления

Содержание педагогического взаимодействия по модулю 7:

Субъект	педагогическое взаимодействия
Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся	-проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий;

Преподаватели	-совместное обсуждение вопросов качества и результативности проводимых мероприятий
Руководящие и педагогические работники	-контроль руководящими работниками режима работы профильных общественных объединений, оценка уровня их безопасности и вовлеченности обучающихся.

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, реализуемых по модулю 8:
 Всероссийские проекты «Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru>;

Уровень проведения	Мероприятия
Регион, район, город	-конкурсы студенческих объединений; -участие в работе молодежного правительства; -взаимодействие совета обучающихся колледжа с молодежной политикой; - участие в проектной деятельности; - участие в фестивалях и флешмобах.
Образовательная организация	- организация студенческого самоуправления на уровне колледжа и общежития; -работа Школы студенческого актива; - работа старостата; -организация работы студенческих общественных объединений; -проведение и участие во всех мероприятиях колледжа. - разработка социальных инициатив обучающихся и мероприятий по духовно-нравственному воспитанию, например, «Подарки для детского дома» и др.;
Учебная группа	-организация работы студенческого самоуправления на уровне групп: выборы актива группы, старосты и др -участие в работе студенческого самоуправления колледжа; - участие во всех мероприятиях на разных уровнях.
Индивидуальный	-индивидуальные беседы по вовлечению студентов в работу студенческого самоуправления

Содержание педагогического взаимодействия по модулю 8:

Субъект	педагогическое взаимодействия
Родители (законные	-проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий;

представители) несовершеннолет них обучающихся	
Преподаватели	-совместное обсуждение вопросов качества и результативности проводимых мероприятий
Руководящие и педагогические работники	-контроль руководящими работниками режима работы профильных общественных объединений, оценка уровня их безопасности и вовлеченности обучающихся.

РАЗДЕЛ 3. АНАЛИЗ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ (самообследование)

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой и осуществляется в двух направлениях:

- наличие условий для воспитания обучающихся: формирование воспитательного пространства и развитие образовательной (воспитательной) среды;
- эффективность проводимых мероприятий, направленных на профессионально-личностное развитие обучающихся, формирование квалифицированных специалистов, готовых к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе.

Система воспитательной работы обеспечивает достижение двух групп результатов.

Внешние (количественные, имеющие формализованные показатели): победы обучающихся в конкурсах и соревнованиях, увеличение количества участников проектов и т.д.

Внутренние (качественные, не имеющие формализованных показателей): общие компетентности, личностный рост, формирование гражданской позиции и т.д.

3.1 Оценка результативности воспитательной работы

№	Показатели	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	%
Модуль 1. ГРАЖДАНСКО-ПРАВОВОЕ И ПАТРИОТИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ							
1.1	Количество мероприятий гражданско-правовой, патриотической, духовно-нравственной направленности. (шт.)	10	10	10	7		
1.2	Удельный вес студентов, вовлеченных в реализацию программ по сохранению российской культуры, исторического наследия народов страны и традиционных ремесел. (%)	45%	45%	45%	45%		90%
1.3	Доля обучающихся, принявших участие в мероприятиях патриотической, духовной, нравственной направленности. (%)	50%	70%	50%	20%		
1.4	Количество обучающихся, принимавших участие в проектах, конкурсах различного уровня. (чел.):	6	15	18	5		
	- Всероссийский; - Региональный	10	15	20	25		

	- ПОО	30	40	50	60		
1.5	Количество мероприятий по профилактике и противодействию экстремизму и терроризму. (шт.)	25	25	20	15		
1.6	Количество обучающихся от общего числа студентов ПОО, принявших участие в мероприятиях по профилактике и противодействию экстремизму и терроризму. (чел.)	284	206	181	42		
Модуль 2. Профессионально-ориентирующее воспитание (развитие карьеры)							
2.1	Доля обучающихся, участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства различных уровней. (%)	3%	5%	10%	10%		
2.2	Участие в региональных чемпионатах «Абилимпикс»	-	1%	2%	2%		
	WorldSkillsRussia, чел.	-	1%	2%	2%		
2.3	Доля обучающихся оформленных, как самозанятые по своей специальности. (%)	-	1%	1%	2%		
2.4	Доля обучающихся, занятых в трудовой деятельности в летний период времени (%)	5%	10%	60%	90%		
2.5	Количество воспитательных событий, в ходе которых реализуются технологии, формы и методы работы для подготовки по предпринимательству. (шт.)	10	15	15	15		
2.6	Доля обучающихся, ставших участниками различных предпринимательских конкурсов. (%)	5%	10%	15%	5%		
2.7	Доля обучающихся, участвующих в бизнес проектах и программах. (%)	1%	1%	1%	1%		
Модуль 3. Культурно-творческое воспитание							
3.1	Доля обучающихся, участвовавших в культурно-творческих мероприятиях (%)	90%	100%	100%	100%		
3.2	Количество проведенных культурно - творческих мероприятий в образовательной организации. (шт.)	50	50	50	50		
3.3	Доля обучающихся, занимающихся в творческих объединениях, кружковой деятельности. (%)	95%	95%	95%	95%		
3.4	Удельный вес студентов, от общего числа участвующих в мероприятиях (олимпиады, конкурсы, выставки, стенгазеты, флешмобы, фестивали) творческой направленности (%):	40%	51%	50%	25%		
	Всероссийских	2%	2%	2%	2%		
	региональных	2%	3%	2%	2%		
	городских	5%	10%	8%	5%		
	в ПОО	50%	50%	30%	20%		

3.5	Удельный вес студентов, от общего числа занявших призовые места, в мероприятиях (олимпиады, конкурсы, выставки, стенгазеты, флешмобы, фестивали) творческой направленности (%):	2%	2%	2%	2%		
	Всероссийских	1%	1%	1%	1%		
	региональных,	3%	5%	3%	2%		
	городских,	5%	6%	6%	5%		
	ПОО	60%	70%	60%	60%		
3.6	Удельный вес студентов, участвующих в проектах и программах в сфере поддержки талантливой молодежи. (%)	2%	2%	3%	3%		
Модуль 4. Спортивное и здоровьесберегающее воспитание							
4.1	Доля студентов, участвующих в спортивных студенческих соревнованиях. (%)	60%	70%	60%	30%		
4.2	Доля обучающихся, занимающихся в спортивных секциях (%):	50%	50%	40%	30%		
	в муниципалитете						
	в техникуме	98%	97%	89%	87%		
4.3	Удельный вес студентов, охваченных программами и проектами в области физкультурно-спортивной и оздоровительной деятельности, связанных с популяризацией здорового образа жизни, спорта. (%)	100%	100%	100%	100%		
4.4	Доля обучающихся, занятых в профилактических мероприятиях по профилактике употребления табака, наркотиков, алкоголя. (%)	100%	100%	100%	100%		
4.5	Количество обучающихся, занявших призовые места, в спортивных мероприятиях(чел) :	10	15	10	5		
	Всероссийских						
	региональных	20	25	20	15		
	городских	30	35	35	30		
	в ПОО	90	90	90	90		
4.6	Количество обучающихся, сдавших нормы ГТО (чел.):	20	20	20	15		
	Золото						
	Серебро	30	30	30	30		
	Бронза	40	40	40	40		
Модуль 5. Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)							

5.1	Количество обучающихся, прошедшие социально-психологическое тестирование (чел.)	221	189	189	50		
5.2	Количество обучающихся, совершивших правонарушения. (чел.)	3	2	-	-		
5.3	Количество, преступлений, совершенных обучающимися за учебный год. (шт.)	-	-	-	-		
5.4	Доля обучающихся, принявших участие в мероприятиях по профилактике правонарушений. (%)	98%	98%	98%	98%		
5.5	Количество родителей, законных представителей, с которыми проведена социально-психологическая работа (шт): - неблагополучные семьи - родители обучающихся, совершивших правонарушения -родителя обучающихся, совершивших преступления - родители обучающихся «группы риска»	10 7 2	10 7 3	10 - -	10 - -		
5.6	Количество проведенных профилактических мероприятий (шт.): - вовлечение в потребление ПАВ - деструктивные группы -суицидальное поведение - профилактика ПДД - семейное воспитание	 20 10 10 10 5	 20 10 10 10 5	 20 10 10 10 5	 10 10 10 5		
5.7	Количество проведенных мероприятиях по формированию толерантности и позитивного отношения к инвалидам и лицам с ОВЗ и недопущения их дискриминации	5	5	5	5		
5.8	Количество посещения семей на дому(чел.) - детей сирот и оставшихся без попечения родителей -детей-инвалидов и лиц с ОВЗ - неблагополучных семей -многодетных	7 9 5 3	4 7 3 3	4 2 1 1	2 0 1 1		
Модуль 6. Экологическое воспитание							

6.1	Удельный вес студентов, участвующих в реализации проектов экологической направленности, природоохранных акций, города, области. (%)	40%	48%	52%	52%		
6.2	Количество тематических экологических мероприятий в техникуме. (чел.)	10	10	10	10		
6.3	Количество обучающихся, вовлеченных в волонтерскую деятельность (чел): -региональный уровень - ПОО	20 150	20 165	15 146	10 34		
Модуль 7. Студенческое самоуправление							
7.1	Доля обучающихся, вовлеченных в реализацию модели студенческого самоуправления. (%)	22%	25%	15%	15%		
7.2	Доля обучающихся, участвующих в социальном проектировании. (%)	5%	5%	5%	5%		
7.3	Количество мероприятий, инициируемых и организованных ССУ группы. (шт.)	10	10	10	10		
7.4	Количество студентов, вовлеченных в волонтерскую деятельность. (чел.)	90	143	125	25		
7.5	Количество мероприятий проведенных по волонтерскому направлению. (шт.)	10	10	10	10		

3.2 ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Под ожидаемыми результатами понимается обеспечение позитивной динамики развития личности обучающегося, развитие его мотивации к профессиональной деятельности. К ожидаемым результатам реализации рабочей программы воспитания относятся:

- создание условий для функционирования эффективной системы воспитания, основанной на сотрудничестве всех субъектов воспитательного процесса;

- повышение уровня вовлеченности обучающихся в процесс освоения профессиональной деятельности, увеличение числа обучающихся, участвующих в воспитательных мероприятиях различного уровня;

- снижение негативных факторов в среде обучающихся: уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа правонарушений и преступлений, совершенных обучающимися; отсутствие суицидов среди обучающихся;

- повышение мотивации обучающегося к профессиональной деятельности, сформированность у обучающегося компетенций и личностных результатов обучения, предусмотренных ФГОС, получение обучающимся квалификации по результатам освоения образовательной программы СПО;

- способность выпускника самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности;
- готовность выпускника к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.

Формой аттестации по программе воспитания является формирование и оценка портфолио достижений выпускника, в том числе электронного. Портфолио направлено на сбор документально подтвержденных достижений обучающегося (выпускника), которые могут быть оценены экспертным путем. Основная часть портфолио рассчитана на проведение системной самооценки студентом своей деятельности в течение всего периода обучения в образовательной организации. Дополнительная часть – экспертные оценки преподавателей, мастеров производственного обучения, наставников на производстве. Наиболее удобной формой организации такой работы является электронная, на базе цифровой платформы ОГАПОУ «ВИТ».

В качестве приложения к портфолио, кроме документов об учебных достижениях, могут входить любые документы, подтверждающие успехи студента в разных сферах (грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты), а также результаты деятельности, которые подлежали оценке (конкурсные работы, презентации, статьи, видео ролики, фотографии и т.д.). Необходимо выработать требования к структуре и форме представления портфолио, ориентируясь также на требования и потенциальный интерес к такому документу со стороны работодателей. Портфолио может и должно стать существенным дополнением к резюме и собеседованию при устройстве на работу. В ежегодный мониторинг состояния и имеющихся ресурсов воспитательной деятельности образовательной организации также целесообразно включить такие направления как: - охват студентов воспитательной работой (количество и доля студентов, принимающих участие в различных модулях программы воспитания; отношение обучающихся воспитательной работе, ее качеству и результативности); - представленность в общей структуре воспитательной работы различных направлений и форм; - уровень взаимодействия с родителями и социальными партнерами (степень вовлеченности родителей, социальных партнеров в воспитательную деятельность образовательной организации; отношение родителей, социальных партнеров к воспитательной работе, ее качеству и результативности); - воспитательная работа с особыми группами студентов (с ОВЗ, одаренные, низко мотивированные обучающиеся, сироты); - качество воспитывающей среды (социальное и сетевое партнерство, практико-ориентированность, личностная ориентированность, использование

цифровых технологий в воспитательном процессе и т.п.); - качество условий воспитательной работы (нормативно-правовое обеспечение; финансовое обеспечение; информационно-аналитическое обеспечение; инфраструктурное, материально-техническое обеспечение; кадровое обеспечение; программно-методическое обеспечение) - воспитательный (педагогический) эффект от реализации отдельных модулей, событий (мероприятий), проектов, акций и т.д.; - проблемные зоны и барьеры, препятствующие успешному функционированию и развитию системы воспитательной работы образовательной организации.

Перечень может быть изменен, дополнен образовательной организацией.

РАЗДЕЛ 4. 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.

4.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

- Федеральный закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации (с изменениями);
- Указ Президента РФ от 07.05.2018 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»;
- Федеральный проект «Социальная активность»;
- Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Распоряжение Правительства РФ от 29.11.2014 № 2403-р «Об утверждении Основ государственной молодежной политики до 2025 года»
- Распоряжение Правительства РФ от 27 декабря 2018 г. N 2950-р Об утверждении Концепции развития добровольчества (волонтерства) в РФ до 2025 г.;
- Федеральный закон от 21.12.1996 г. №159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной защите детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (ред. от от 17.02.2021 № 10-ФЗ).
- Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака".
- Федеральный закон от 25.07.2002 г. N 114-ФЗ "О противодействии экстремистской деятельности".
- Федеральный закон от 28 июня 1995 г. N 98-ФЗ "О государственной поддержке молодежных и детских общественных объединений"
- Федеральный закон от 26.09.1997 N 125-ФЗ "О свободе совести и о религиозных объединениях"
- Федеральный закон от 24 июня 1999 г. N 120-ФЗ "Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних"
- Федеральный закон от 29 декабря 2010 г. N 436-ФЗ "О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию"
- Федеральные государственные образовательные стандарты СПО
- Закон Белгородской области «Об образовании в Белгородской области» от 31.10.2014г №314;

- Региональный проект «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» федерального проекта «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование».
- Устав техникума.
- Локальные акты техникума.
- Правила внутреннего распорядка обучающихся , в части установления обязательности участия обучающихся в общественно- полезном труде, предусмотренном образовательной программой, обязанности поддерживать в образовательной организации чистоту и порядок.

4.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в ОГАПОУ «ВИТ», заместителя директора по УВР, Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями непосредственно курирующего данное направление, педагога-психолога, социального педагога, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения, педагогов дополнительного образования, руководителя физвоспитания, педагога- организатора ОБЖ, библиотекаря, воспитателей общежития. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

4.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

(в соответствии с п. 6.1 ПООП)

Для организации воспитательной работы используются 40 кабинетов теоретического обучения, которые оборудованы компьютерной техникой, аудиотехникой (колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор или телевизор, экран) для проведения мероприятий по различным направлениям, компьютерный класс, актовый зал (на 150 посадочных мест, произведен капитальный ремонт в феврале 2020 года), спортивный зал (238 м², произведен капитальный ремонт в феврале 2020 года), спортивная площадка, 2 медицинских кабинета, столовая (на 150 посадочных мест), библиотека с читальным залом на 40 посадочных мест, оснащенный выставочными стеллажами открытого доступа, музей истории техникума, стрелковый тир. В техникуме имеется оборудование необходимое для проведения образовательного процесса согласно ФГОС СПО в том числе

приспособленное для использования инвалидами и лиц с ограниченными возможностями обучения.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, проведения классных часов, акций, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов для использования в профориентационной работе, мероприятий по популяризации профессии.

Перечень специальных помещений:

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- математики;
- экологических основ природопользования;
- информатики;
- технической механики;
- материаловедения;
- охраны труда и электробезопасности;
- безопасности жизнедеятельности;
- технического регулирования и контроля качества;

Лаборатории:

- автоматизированных информационных систем (АИС);
- электротехники;
- электроники и схемотехники;
- электрических машин и аппаратов;
- метрологии, стандартизации и сертификации;
- электроснабжения;

Спортивный зал

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

Актный зал;

- лицензионные офисные программы;
 - графические редакторы;
 - комплект персональных компьютеров, с программным обеспечением, для выполнения воспитательных задач;
 - базы данных;
 - выход в Internet.
- мультимедиапроектор.
- стенды информационные;

- компьютер с лицензионным программным обеспечением общего
- профессионального назначения.
- средства для оказания первой помощи;
- комплекты средств индивидуальной защиты;
- средства противопожарной безопасности.

4.4. 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 через официальный сайт ОГАПОУ «ВИТ», ресурсы официальных групп в социальной сети - <https://vk.com/valindteh>, <https://ok.ru/group/56355229139166>, <https://www.facebook.com/groups/287012666170263>;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

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

Система воспитательной деятельности ОГАПОУ «ВИТ» представлена на сайте организации valindteh.ru.

Пронумеровано и скреплено печатью

49 «С.В. КОКОШЕВ» Листов

Директор ОАО ПОУ

«Валдайский индустриальный техникум»

В.В.Волехова



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ «ВИТ»
В.В. Волохова *В.В. Волохова*



КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
ОГАПОУ «ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»
на 2023-2024 учебный год

Валуйки 2023г.

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов 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://lz.ru/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>; отраслевые конкурсы профессионального мастерства; «РДДМ», «Время 31- х»

Посещение концертов, выставок в рамках президентского проекта Пушкинская карта; участие в КВН движении, участие в ЦРВСП «Воин» (Центр развития военно- спортивной подготовки).

субъектов Российской Федерации, а также отраслевых профессионально значимых событиях и праздниках

№п/п	Содержание и формы деятельности/ уровень	Участники	Дата	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ							
1	Торжественная линейка, посвященная Дню знаний и первому звонку для первокурсников. Всероссийский открытый урок «ОБЖ»	1 курс 1-4 курсы	01.09.2023	Площадка техникума Учебный корпус 1,2	Заместитель директора по УВР кураторы групп, Советник директора по воспитанию педагог дополнительно образования, совет студентов	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК6 ОК 4	М7. Студенческое самоуправление М 1. Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
2	Тематический классный час: «День окончания Второй мировой войны»/ групповой	1-4 курсы	04.09.2023	Учебный корпус 1,2	Заместитель директора по УВР кураторы	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12	М 1. Гражданско-правовое и патриотическое

	Исторический квест # Наша победа групповой	Волонтеры		Читальный зал	групп педагог дополнительного образования	ОК 06.	воспитание
3	Акция # Студенты техникума, против терроризма, посвященная Дню солидарности в борьбе с терроризмом	1-4 курсы	04.09.2023	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М. 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
4	Урок безопасности «Как не стать жертвой террористического акта» / групповой * Линейка памяти «День солидарности в борьбе с терроризмом»	1-4 курсы	02.09.2023	Учебный корпус 1,2	Заместитель директора по УВР Кураторы групп Библиотекарь	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М. 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
5	Информационно- просветительское занятие «День знаний» всероссийский	1-4 курсы	04.09.2023	Учебный корпус 1,2	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М. 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
6	Проведение объектовой тренировки «Отработка практических навыков и действия работников и обучающихся образовательного учреждения при	1-4 курс	05.09.2023-08.09.2023	Учебный корпус 1, Тир техникума	Преподаватель ОБЖ	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М. 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание

	возникновении чрезвычайной ситуации»						
7	Актуализация и межведомственная сверка банков данных : - детей –сирот, детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа; -детей с инвалидностью и ОВЗ; - студентов состоящих на всех формах профилактического учета и совершивших административные правонарушения и преступления, в том числе дорожно-транспортные правонарушения	1-4 курсы	До 06.09.2023	Учебный корпус 1,2	Заместитель директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог	ЛР 9, ЛР 12	М. 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
8	Классные часы «Моя профессия» с просмотром видео- презентаций и последующим обсуждением	1 курсы	07.09.2023	Учебный корпус	Классные руководители (кураторы групп)	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК 09, ОК.10, ОК 11	М.2 Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
9	Классные часы «Риски неофициального трудоустройства»/ групповой	2-4 курсы	08.09.2023	Учебный корпус	Классные руководители (кураторы групп)	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15,	М. 2 Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
10	Международный день распространения грамотности, викторина «Богатый, могучий»	Обучающиеся 1-4 курс	08.09.2023	Учебные корпуса №1,2	Преподаватели русского языка	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР	М. 3 Культурно-творческое воспитание

						10, ЛР 12	
11	Диагностика адаптации студентов, выявление уровня сплоченности коллектива, выявление лидера, выявление личностных качеств / групповой	1 курсы	3-4 неделя сентября	Учебный корпус	Педагог-психолог Социальный педагог	ЛР 2, ЛР 7, ОК 8	М. 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
12	Участие в мероприятиях, посвященных празднованию Дня города 1. Флешмоб #СДнемРожденияВалуйки# групповой	1-4 курсы	09.09.2023	Территория Валуевского ГО Территория техникума	Советник директора по воспитанию Педагог дополнительного образования, кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	М 3 Культурно-творческое воспитание.
13	Встречи с работниками правоохранительных органов по пропаганде ЗОЖ в рамках Всероссийского Дня Трезвости •Профилактическая акция #Трезвая Россия • Круглый стол: «Здоровая молодежь-здоровое будущее!» с участием врача – нарколога, инспектора ПДН • Оформление информационных стендов в читальном зале библиотеки,	1-4 курсы	11.09.2023	Учебный корпус Территория техникума общежитие	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Педагог-психолог, социальный педагог, медицинский	ЛР 7, ЛР 9 ОК 4 ОК 8	М. 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения) М 4 Спортивное

	<p>общежитии техникума «Территория трезвости!»</p> <ul style="list-style-type: none"> • Спортивный флешмоб #Трезвая Россия- здоровая Россия! • Тренинговое занятие «Линия жизни», направленное на формирование осознанного отношения подростков к здоровому образу жизни. 				<p>работник Классные руководители (кураторы групп), преподаватели Библиотекарь Воспитатели общежития Преподаватели физической культуры</p>		<p>и здоровьесберегающее воспитание</p>
14	<p>Информационно- просветительское занятие «Там, где Россия»/ всероссийский</p>	1-4 курсы	11.09.2023	Учебный корпус 1,2	<p>Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию Классные руководители (кураторы групп)</p>	<p>ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.</p>	<p>М. 1 Гражданско- правовое и патриотическое воспитание</p>
15	<p>Единый урок Безопасности с приглашением сотрудников ОДН, координатора кибердружин по Валуйскому ГО - Всероссийский Урок безопасности в сети интернет. - Акция #Безопасный интернет</p>	1-4 курсы	14.09.2023	Учебный корпус 1,2	<p>Зам. директора по УВР Классные руководители (кураторы групп) Координатор кибердружин по Валуйскому ГО</p>	<p>ЛР 7, ЛР 10</p>	<p>М 5 Социально- психологическое сопровождение</p>
16	<p>Общее собрание студентов техникума по выборам актива групп студ. Совета</p>	1-4 курсы	15.09.2023	Учебный корпус 1,2	<p>Заместитель директора по</p>	<p>ЛР 2, ЛР 7 Ок 6</p>	<p>М 7 Студенческое</p>

	Групповой				УВР Советник директора по воспитанию Председатель Совета студентов		самоуправление
17	День здоровья # здоровьем крепчаем – техникум величаем (при соблюдении норм санитарно- эпидемиологического законодательства) групповой	1-3 курсы	16.09.2023	Стадион «Центральны й» г. Валуйки	Руководитель физвоспитания Преподаватель физической культуры	ЛР 7, ЛР 9 ОК 6 ОК 8	М 4 Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
18	Всероссийская акция «Вместе всей семьей»	Обучающи еся 1-4 курсы	17.09.2023	Учебный корпус 1,2	Советник директора по воспитанию Воспитатели общежития	ЛР 1-12,	Студенческое самоуправление
19	Проведение мотивационно- информационной компании среди преподавателей, студентов и их родителей (законных представителей) Об организации и проведении социально- психологического тестирования СПТ – 140 среди студентов 1-4 курсов , согласно Порядка проведения	Преподават ели Студенты 1-4 курса Родители (законные представит ели)	Сентябрь, согласно плана	Учебный корпус	Зам. директора по УВР Педагог- психолог, социальный педагог, медицинский работник Классные руководители (кураторы групп)	ЛР 9	М. 5 Социально- психологическое сопровождение
20	Информационно- просветительское	1-4 курсы	18.09 2023	Учебный	Советник	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3,	М 3 Культурно-

	занятие «К 100- летию со дня рождения Зои Космодемьянской» всероссийский			корпус 1,2	директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	творческое
	Проведение информационных, просветительских и обучающих занятия по правилам безопасного поведения при участии в дорожном движении в рамках Всероссийской недели безопасности дорожного движения. Встреча с инспекторами ГИБДД.	3-4 курс	18.09-22.09.2023	Учебный корпус 1,2	Зам. директора по УВР Социально-психологическая служба	ЛР 9	М. 5 Социально-психологическое сопровождение
21	Радиолинейка «День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием» Донским (Куликовская битва, 1380 год). День зарождения российской государственности (862 год)	1-4 курсы	21.09.2023	Учебный корпус 1	Советник директора по воспитанию Библиотекарь	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
22	Неделя безопасности дорожного движения: -Акция «Засветись!» -профилактические рейды с участием сотрудников ГИБДД -разъяснительные беседы со студентами о соблюдении правил дорожного движения	1-4 курсы	19.09-24.09.23	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12	М 4 Спортивное и здоровьесберегающее М 5 Социально-психологическое
23	Участие в областном конкурсе на соискание стипендии губернатора Белгородской области/ областной	2-4 курсы	сентябрь	Учебный корпус	Зам. директора по УВР Кураторы групп	ЛР 2, ЛР 7	М 5 Студенческое самоуправление

24	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений с приглашением сотрудников ОДН, КДН и ЗП; родителей, законных представителей студентов	Студенты «группы риска»	20.09.2023	Читальный зал	Зам. директора по УВР Педагог-психолог, социальный педагог, воспитатели общежития, кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12	М 5 Социально-психологическое сопровождение
25	Классные часы с приглашением инспекторов ГИБДД, сотрудников ОДН по «О безопасности на объектах транспортной инфраструктуры, на ж/д объектах. Управление мопедом, велосипедом, скутером в соответствии с ПДД РФ» в рамках профилактической операции «Внимание дети» / групповой	1-4 курсы	сентябрь	Учебный корпус 1,2	Руководитель волонтерского отряда	ЛР 3, ЛР9, ЛР 7	М 4 Спортивное и здоровьесберегающее М 5 Социально-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
26	Классные часы с элементами тренинга в учебных группах на тему: «Умеешь ли ты общаться (культура общения). Нормы права и морали в обществе».	1-4 курсы	24.09.2023	Учебный корпус 1,2	Классные руководители, (кураторы) групп Педагог-психолог	ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7 ОК 6	М 7 Студенческое самоуправление М 5 Социально-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч.

							профилактика асоциального поведения)
27	Информационно- просветительское занятие «Избирательская система России»/ всероссийский	1-4 курсы	25.09.2023	Учебный корпус 1,2	Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М. 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
28	Экскурсии на предприятия партнёров в рамках дуального обучения	1-4 курсы	График дуального обучения	ИП Шейченко Ресторан «Центральны й», «Станица»	Заместитель директора по УПР Кураторы групп	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7	М 2 Профессиональн о-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
29	Участие в областном конкурсе «Общежитие-территория без наркотиков»	Студенты, проживаю щие в общежитии	До 20 сентября 2023	Общежитие ОГАПОУ «ВИТ»	Заместитель директора по УВР Воспитатели общежития Советник директора по воспитанию Социальный педагог	ЛР 7, ЛР 9 Ок 6	М 7 Студенческое самоуправление М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)

30	Экологическая акция «Чистый двор»	1-4 курс	29.09.2023	Территория техникума	Руководитель волонтерского отряда, кураторы групп	ЛР 6	М 6 Экологическое воспитание
31	День Интернета в России. Интеллектуально-развлекательные мероприятия.	1-4 курс	30.09.2023	Читальный зал	Педагоги дополнительного образования Воспитатели общежития	ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7 ОК 6	М 7 Студенческое самоуправление
32	Региональный конкурс «Время 31-х»	1-2 курс	В течение месяца	Онлайн/офлайн формат	Советник директора по воспитанию, Кураторы групп	ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7 ОК 6	М 7 Студенческое самоуправление
35	Еженедельное проведение классного часа с приглашением субъектов системы профилактики: сотрудников ГИБДД, инспекторов ПДН, специалистов КДН, УСЗН, ЦМИ, врачей- наркологов	1-4 курс	Еженедельно (среда)	Учебный корпус; онлайн/офлайн формат	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию, Кураторы групп Социально-психологическая служба	ЛР 1-12	
36	Индивидуальная работа со студентами «группы риска», требующими особого внимания, находящихся в трудной жизненной ситуации. Студентами , категории дети- сироты, дети-инвалиды, ОВЗ; проживающие и воспитывающиеся в семьях с отчимом. Студентами, прибывшими с территории	1-4 курс	В течение периода обучения, по запросу	Учебный корпус	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию, Кураторы групп Социально-	ЛР 7,9	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального

	Украины, ЛНР, ДНР. Оказание своевременной психологической помощи и поддержки. Работа с родителями/ законными представителями студентов данной категории.				психологическая служба		поведения)
ОКТАБРЬ							
1	Волонтерская акция, посвященная дню пожилых людей #Добрые открытки пожилым #От сердца к сердцу	1-4 курсы	01.10.2023	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Педагог дополнительного образования	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
2	День среднего профессионального образования –праздничный концерт Единые классные часы, посвящённые празднованию Дню среднего профессионального образования «Из истории профтехобразования»/ групповой Проведение радиоподкаста посвященной Дню среднего профессионального образования «Гордость СПО» Фотовыставка # История в лицах #СПО- не спит, СПО- бежит	1-4 курсы	02.10.2023	Учебный корпус 1,2	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Кураторы групп Педагог дополнительного образования Преподаватели физического	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7 ОК 6	М 2 Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры) М 7 Студенческое самоуправление

					воспитания		
3	День защиты животных Кураторский час «Гуманное отношение к животным»	1- 4 курсы	02.10.2023	учебный корпус 1,2	Заместитель директора по УВР Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
5	Акция # Подари улыбку	1 -2 курсы	04.10.2023	Территория техникума	Советник директора по воспитанию Педагог дополнительного образования	ЛР6 ОК 6	М 7 Студенческое самоуправление
6	Информационно- просветительское занятие «День учителя»	1-4 курсы	02.10.2023	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11 ОК 6	М 3 Культурно-творческое воспитание. М 7 Студенческое самоуправление
7	Торжественное мероприятие, посвященное Дню Учителя «Спасибо Вам Учителя!» День СПО	1-4 курсы	02.10.2023	Актный зал	Советник директора по воспитанию Кураторы групп Педагог дополнительного образования	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11 ОК 6	М 3 Культурно-творческое воспитание. М 7 Студенческое самоуправление

8	Класные часы, посвященные выбранной профессии, специальности «Я!Работа!Будущее!»	1-2 курсы	06.10.2022	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР Кураторы групп	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 12	М 2 Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
9	Конкурс плакатов, эссе, стенгазет «Молодежь против коррупции»	1-4 курсы	07.10.2023	Учебный корпус, общежитие	Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
10	Социологическое исследование и мониторинг мнения студентов по проблемам противодействия терроризму	1-4 курсы	01.10.2023-07.10.2023	Учебный корпус	Педагог-психолог Социальный педагог	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 6	М 7 Студенческое самоуправление М 5 Социально-психологическое
11	Всероссийская акция «Цифровой диктант»	1-4 курс	01.10.2023-15.10.2023	Учебный корпус	Советник директора по воспитанию	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 6	М 7 Студенческое самоуправление
12	Информационно- просветительское занятие «О взаимоотношениях в коллективе»	1-4 курсы	09.10.2023	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12	М 7 Студенческое самоуправление М 5 Социально-психологическое

					Кураторы групп		
13	Класный час «История Белгородского флага» / групповой	1-4 курсы	12.10.2023	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12, ОК 6	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
14	Спартакиада среди студентов по легкой атлетике/ муниципальный	1-4 курсы	01-15.10.2023	Стадион «Центральный»	Руководитель физвоспитания	ЛР 7, ЛР 9	М 4 Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
15	Участие СООСП «ВИТ» в областном конкурсе студенческих отрядов содействия полиции	3-4 курсы	по запросу	По запросу	Преподаватель-организатор ОБЖ	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12, ОК 6	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
16	Проведение акции «Карьерный старт»	Обучающиеся 3-4 курсов	октябрь	Актный зал	Зам. директора по УМР Педагог дополнительного образования	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13,	Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
17	Участие в экологических акциях и субботниках Валуйского городского округа	1-4 курсы	По запросу	Валуйский городской округ	Руководитель волонтерского отряда	ЛР 7, ЛР 10	М7 Экологическое воспитание
18	Профилактические классные часы на тему: «Наркотики, псих активные вещества и последствия их	1-4 курсы	12.10.2023	Учебный корпус 1,2	Кураторы групп Педагог-	ЛР 9	М 5 Социально-психолого-педагогическое

	употребления», «Цени свою жизнь».				психолог Врач- нарколог		сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
19	Проведение СПТ – 140 среди студентов 1-4 курсов	1-4 курсы	Октябрь 2023	Учебный корпус	Зам. директора по УВР Педагог-психолог, социальный педагог, медицинский работник Кураторы групп	ЛР 9	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
20	Единый урок Безопасности с приглашением сотрудников ОДН, координатора кибердружин по Валуйскому ГО - Всероссийский Урок безопасности в сети интернет.	1-4 курсы	24.10.2023-29.10.2023	Учебный корпус	Зам. директора по УВР Кураторы групп	ЛР 9, ЛР 10	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
21	Информационно- просветительское занятие «По ту сторону экрана»	1-4 курсы	16.10.2023	Учебный корпус	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание

					Кураторы групп		
22	Совместные уроки в рамках курса ОБЖ «Правила дорожного движения» с приглашением инспектора ГИБДД - «Управление транспортным средством в ограниченном пространстве, на перекрестках и пешеходных переходах»	3-4 курс	16.10.2023 – 20.10.2023	Учебный корпус	Преподаватель ОБЖ Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
23	Единый кл. час на тему: «Сохраните жизнь!» направленные на профилактику и предупреждение дорожно-транспортного травматизма/ групповой с участием сотрудников ГИБДД	1-4 курсы	19.10.2023	Учебный корпус	Зам. директора по УВР Кураторы групп Педагог-психолог	ЛР9, ЛР10	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
24	Формирование состава и участие в сдаче норм ГТО студентов Соревнования допризывной и призывной молодежи, троеборье ГТО	1- 4 курсы	октябрь	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР Руководитель физического воспитания	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12,	М 4 Спортивное и здоровьесберегающее

25	Информационно- просветительское занятие «День спецназа»	1-4 курсы	23.10.2023	Учебный корпус	Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
26	Международный день школьных библиотек.	1-4 курсы	24.10.2023	Учебный корпус	Советник директора по воспитанию Педагоги дополнительного образования, библиотекарь	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12,	М3 Культурно-творческое
27	Тематический флешмоб #Здоровая молодежь- здоровое будущее (популяризация ЗОЖ в студенческой среде)	1-2 курс	26.10.2023	Спортивный зал	Советник директора по воспитанию Преподаватели физической культуры	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12,	М 4 Спортивное и здоровьесберегающее
28	Участие в областном конкурсе среди обучающихся профессиональных образовательных организаций области «Созвездие талантов» в 2023 году	1-4 курсы	октябрь	Учебный корпус	Советник директора по воспитанию Педагог дополнительного образования	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	М 3 Культурно-творческое воспитание.
29	Конкурс среди молодежных штабов в номинациях по направлениям деятельности (в рамках проекта «Создание и организация работы молодежного штаба «Активный студент»)	1-4 курсы	15-30.10.2023	Учебный корпус	Советник директора по воспитанию Руководитель волонтерского отряда	ЛР 2, ЛР 7 ЛР 9 ОК 6 ОК 8	М 7 Студенческое самоуправление М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение

					Председатель Совета студентов		обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
30	Региональный этап Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс»	1-4 курсы	15-30.10.2023	Учебный корпус	Заместитель директора по УПР Кураторы групп Социальные педагоги	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7	М 2 Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
31	Социальный Арт- перформанс # Берегите жизнь!	Обучающиеся 1-2 курсов	27.10.2023 28.10.2023	Территория техникума	Педагог – психолог, специалист по работе с молодежью ЦМИ	ЛР9, ЛР10	М 7 Студенческое самоуправление М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
32	День Памяти жертв Политических репрессий	1-4 курсы	30.10.2023	Читальный зал	Советник директора по воспитанию библиотекарь	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12, ОК 6	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание

33	Проведение Всероссийского урока «Экология и энергосбережение»	1-4 курсы	В течение месяца	Учебный корпус	Кураторы групп	ЛР 7, ЛР 10	Экологическое воспитание
34	Региональный конкурс «Время 31»	1-2 курс	В течение месяца	Онлайн/офлайн формат	Советник директора по воспитанию, Кураторы групп	ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7 ОК 6	М 7 Студенческое самоуправление
35	Еженедельное проведение классного часа с приглашением субъектов системы профилактики: сотрудников ГИБДД, инспекторов ПДН, специалистов КДН, УСЗН, ЦМИ, врачей- наркологов	1-4 курс	Еженедельно (среда)	Учебный корпус; онлайн/офлайн формат	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию, Кураторы групп Социально-психологическая служба	ЛР 1-12	
36	Индивидуальная работа со студентами «группы риска», требующими особого внимания, находящихся в трудной жизненной ситуации. Студентами , категории дети- сироты, дети-инвалиды, ОВЗ; проживающие и воспитывающиеся в семьях с отчимом. Студентами, прибывшими с территории Украины, ЛНР, ДНР. Оказание своевременной психологической помощи и поддержки. Работа с родителями/ законными представителями студентов данной категории.	1-4 курс	В течение периода обучения, по запросу	Учебный корпус	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию, Кураторы групп Социально-психологическая служба	ЛР 7,9	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)

НОЯБРЬ

1	Тематические классные часы, приуроченные Дню народного единства/ групповой	Обучающиеся 1-4 курсов	03.11.2023	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12, ОК 6	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
2	День народного единства Онлайн- классный час, посвященный празднованию Дня народного единства «В дружбе народов – единство России» Онлайн- обзор книжной выставки ко Дню народного Единства Онлайн- Флешмоб# В единстве наша сила	Обучающиеся 1-4 курсов	04.11.2023	Онлайн обзор	Кураторы групп Библиотекарь Педагог-психолог Социальный педагог	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12, ОК 6 Ок 8	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание М 3 Культурное воспитание
3	Заседание студенческого Совета «Лидер»	1-4 курс	02.11.2023	Читальный зал	Советник директора по воспитанию педагог-организатор, актив студентов	ЛР 1-13 ОК6	М 7 Студенческое самоуправление
4	Информационно- просветительское занятие «День народного единства»	1-4 курсы	06.11.2023	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
5	Участие в акции «Этнографический	3-4 курс	03.11.2023-	Онлайн/офла	Советник	ЛР 1-13	М 7

	диктант»		08.11.2023	йн формат	директора оп воспитанию	ОК 6	Студенческое самоуправление
6	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России	1-4 курс	08.11.2023	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР Кураторы групп Преподаватель ОБЖ	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
7	Информационно- просветительское занятие «Россия- взгляд в будущее»	1-4 курсы	13.11.2023	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
8	Виртуальная экскурсия в музей истории техникума «Гордимся прошлым, строим будущее»/ групповой	1-4 курсы	14.11.2023	Онлайн-обзор	Педагог дополнительного образования Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7,	М 2 Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
9	Всероссийский день призывника	3-4 курс	15.11.2023	Читальный зал, территория техникума	Советник директора, преподаватель ОБЖ	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание

10	Участие в областном конкурсе на лучший реферат, сочинение, стихотворение по культуре и традициям народов России и мира «Жить в мире с собой и другими» среди обучающихся профессиональных образовательных организаций области в 2023-24 году	1-4 курсы	ноябрь	Учебный корпус	Заместитель директора по УПР Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
11	Класный час на тему: «Стресс в жизни человека. Способы борьбы со стрессом», «Жизнь как высочайшая ценность»	1-4 курсы	16.11.2023	Учебный корпус	Заместитель директора по УПР Кураторы групп Педагог-психолог	ЛР 9 ЛР 7	М 4 Спортивное и здоровье сберегающее воспитание М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
12	Конкурсная программа, посвященная международному дню студентов	1-4 курсы	18.11.2023	Актовый зал	Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	М 3 Культурно-творческое воспитание. М 7 Студенческое самоуправление
13	Акция, приуроченная Международному дню отказа от курения «Сигарета в обмен на конфету» Спортивный флэш-моб #Спорт- норма	1-4 курсы	19.11.2023	Территория техникума, территория города	Социальный педагог Педагог-психолог	ЛР 7, ЛР 9	М 4 Спортивное и здоровье сберегающее воспитание М 5 Социально-

	жизни!				Медицинский работник Преподаватели физического воспитания		психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
14	Информационно- просветительское занятие «ДЕНЬ МАТЕРИ»	1-4 курсы	20.11.2023	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
15	Лекторий для студентов, « Великий - М.В. Ломоносов»	1-4 курсы	23.11.2023	Читальный зал	Советник директора по воспитанию Библиотекарь	ЛР 1 ЛР2 ЛР 12	М 3 Культурно-творческое воспитание.
16	Круглый стол День начала Нюрнбергского процесса	1-4 курсы	20.11.2023	Учебный корпус	Тютюнникова Г.В. Калуцкая Н.П. Библиотекарь	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М1 Гражданско-патриотическое воспитание
17	Участие в Областном конкурсе «Лучший отряд содействия полиции»	1-4 курсы	Ноябрь 2023	Территория техникума	Зам. директора по УВР Преподаватель - ОБЖ Кобзарев В.Е.	ЛР1-12	М 5 Студенческое самоуправление Спортивное и здоровье сберегающее

							направление М 1 Гражданско-патриотическое воспитание
18	Декада правовой грамотности «Права человека»	В течение месяца	В течение месяца	Учебный корпус	Библиотекарь Тютюнникова Г.В.	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-патриотическое воспитание
19	Информ. часы общения, приуроченные приуроченные Дню словаря В.И. Даля	1-4 курсы	24.11.2023	Учебный корпус	Библиотекарь Кураторы групп	ЛР4 ЛР 5 ЛР7	М 3 Культурно-творческое воспитание
20	Единый урок Безопасности с приглашением сотрудников ОДН, координатора кибердвижения по Валуйскому ГО	1-4 курсы	25.11.2023	Учебный корпус	Кураторы групп Преподаватель ОБЖ	ЛР 9,10	М 7 Социально-психологическое сопровождение
21	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	Обучающиеся, преподаватели	26.11.2023	Актовый зал	Зам. директора по УВР, педагог-организатор, социальный педагог, зав. отд., студ. Парламент	ЛР 1-13	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
22	Встреча обучающихся с представителями пожарной службы	1-2 курс	27.11.2023	Читальный зал	Зам. директора по УВР Преподаватель ОБЖ	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-патриотическое и правовое воспитание

23	Праздничный концерт День матери в России	1-4 курсы	27.11.2023	ЦМИ	Педагоги доп. образования, Советник директора по воспитанию	ЛР 1-13,	М 7 Студенческое самоуправление М 3 Культурно- творческое воспитание
24	Информационно- просветительское занятие «Что такое Родина?»	1-4 курсы	27.11.2023	Учебный корпус 1,2	Советник директора оп воспитанию Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско- патриотическое и правовое воспитание
25	Класный час на тему: «Реализуй свое право на здоровье» (в рамках дня борьбы со СПИДом Акция # СТОПВИЧСПИД	1-4 курсы	30.11.2023	Учебный корпус	Педагог- психолог Мед. работник Классные руководители, (кураторы)гру пп	ЛР 9, ЛР10	М 5 Социально- психолого- педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
26	Проведение круглого стола «Психология жизненного успеха» с обучающимися, входящими в «группу риска», с целью профилактики потребления наркотических и психотропных веществ.	Студенты, требующие особого внимания	В течение месяца	Учебный корпус	Педагог- психолог Кураторы групп	ЛР 9,10	М 5 Социально- психолого- педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
27	День государственного герба Российской Федерации	1-4 курс	30.11.2023	Читальный зл	Советник директора по	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6,	М 1 Гражданско- патриотическое

					воспитанию, библиотекарь	ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	и правовое воспитание
28	Еженедельное проведение классного часа с приглашением субъектов системы профилактики: сотрудников ГИБДД, инспекторов ПДН, специалистов КДН, УСЗН, ЦМИ, врачей- наркологов	1-4 курс	Еженедельно (среда)	Учебный корпус; онлайн/ офлайн формат	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию, Кураторы групп Социально-психологическая служба	ЛР 1-12	
29	Индивидуальная работа со студентами «группы риска», требующими особого внимания, находящихся в трудной жизненной ситуации. Студентами , категории дети- сироты, дети-инвалиды,ОВЗ; проживающие и воспитывающиеся в семьях с отчимом. Студентами, прибывшими с территории Украины, ЛНР, ДНР. Оказание своевременной психологической помощи и поддержки. Работа с родителями/ законными представителями студентов данной категории.	1-4 курс	В течение периода обучения, по запросу	Учебный корпус	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию, Кураторы групп Социально-психологическая служба	ЛР 7,9	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
ДЕКАБРЬ							
1	Радиолинейка ко дню борьбы со СПИДом «Мы выбираем жизнь»	1-4 курсы	01.12.2023	Учебный корпус	Советник директора по воспитанию	ЛР 7, ЛР 9	М 4 Спортивное и здоровье сберегающее воспитание М 5 Социально-

							психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
2	Уроки мужества «День неизвестного солдата». Возложение цветов к памятникам погибших. Радиолинейка, посвященная Дню Неизвестного солдата	Обучающиеся 1-4 курсов	02.12.2023	Городской парк культуры и отдыха Аллея Славы, памятные места и воинские захоронения г. Валуйки Учебный корпус	Зам. директора по УВР Классные руководители (кураторы) групп, преподаватель ОБЖ	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
3	Акция Международный день инвалидов Часы толерантности, приуроченные Дню инвалида	Обучающиеся 1-4 курсов	03.12.2023	Территория ЦМИ	Советник директора по воспитанию Социальный педагог, педагог дополнительного образования	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
4	Всероссийский правовой диктант	3 курс	02.12.2023	Учебный корпус	Преподаватели русского языка, кураторы	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание

					групп	ОК 06.	
5	День добровольца (волонтера) Проведение уроков Доброты в рамках Всероссийского дня Добровольца Волонтерская акция «Спешите делать добро»,	Обучающи еся 1 курсов	03.12.2023	Учебный корпус №1,2 Территория техникума	Педагоги дополнительно го образования Советник директора по воспитанию	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 7 Студенческое самоуправление М 1 Гражданско- правовое и патриотическое воспитание
6	Информационно- просветительское занятие «Мы Вместе»	Обучающи еся 1-4 курсов	04.12.2023	Учебный корпус 1,2	Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско- правовое и патриотическое воспитание
7	День Александра Невского Тематичекий экскурс	1- 4 курс	07.12.2023	Читальный зал	Библиотекарь Преподаватели истории	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско- правовое и патриотическое воспитание
8	Участие во всероссийской акции #Час кода Тематический урок информатики	1-4 курсы	08.12.2023	Учебный корпус	Зам. директора по УР Преподаватель информатики	ЛР 2, ЛР 7 ЛР 9 ОК 4	М 5 Студенческое самоуправление
9	Заседание Студенческого Совета	1-4 курсы	07.12.2023	Читальный зал	Советник директора по воспитанию , председатель Совета студентов	ЛР 1-13	М 7 Студенческое самоуправление
10	Единый классный час «Мой выбор»: информационный час «Коррупции объявлена война»	1-4 курсы	08.12.2023	Учебный корпус 1,2	Заместитель директора по УВР	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12, ОК 6	М 1 Гражданско- правовое и патриотическое воспитание

					Кураторы групп		
11	Тематический классный час «День Героев Отечества»	Обучающиеся 1-4 курсов	09.12.2023	Учебный корпус №1,2	Преподаватель-организатор ОБЖ Кураторы групп Советник директора по воспитанию	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
12	День прав человека	Обучающиеся 1-4 курсов	10.12.2023	Учебный корпус №1,2	Кураторы групп Преподаватели общественная Социальный педагог	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
13	Час общения: «Честное общество – сильное государство.» к Международному дню борьбы с коррупцией	1-4 курсы	07.12.2023-11.12.2023	Учебный корпус 1,2	Советник директора по воспитанию	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12,	М1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
14	День Конституции Российской Федерации Всероссийская акция: «Мы граждане России!» Классные часы, посвященные Дню Конституции Российской Федерации «Конституция- основной закон РФ»	Обучающиеся 1-4 курсов	12.12.2023	Учебный корпус №1,2	Кураторы групп, преподаватели истории и общественная	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12,	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
15	Информационно- просветительское занятие «Главный закон страны»	1-4 курс	11.12.2023	Учебный корпус 1,2	Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
16	Информационный час общения «Запрет	1-2 курс	14.12.2023	Учебный	Зам. директора	ЛР 9 ЛР 7	М 5 Социально-

	управления транспортным средством в нетрезвом виде и без водительского удостоверения, соблюдению правил безопасного поведения в общественных местах»		15.12.2023	корпус	по УВР Кураторы групп Педагог-психолог, социальный педагог		психолого-педагогическое со-провождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
17	Кураторские часы «Безопасный виртуальный мир?!» Игра-практикум «Мой мир в сетях»	1-4 курсы	17.12.2023	Учебный корпус №1,2	Кураторы групп, педагог-психолог, социальный педагог, воспитатели общежития	ЛР 10, ЛР 7	М 7 Студенческое само-управление М 5 Социально-психолого-педагогическое со-провождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
18	Информационно- просветительское занятие «Герои нашего времени»	1-4 курс	18.12.2023	Учебный корпус 1,2	Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
19	Неделя тренинговых занятий «Линия жизни» цель: формирование осознанного отношения студентов к здоровому образу жизни, профилактика вредных привычек	1-4 курсы	19.12.2023-24.12.2023	Общежитие	Педагог-психолог Социальный педагог	ЛР 9 ЛР 7	М 5 Социально-психолого-педагогическое со-провождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального

							поведения)
20	Информационно- просветительское занятие «Новый год- традиции праздников разных народов России»	1-4 курс	25.12.2023	Учебный корпус 1,2	Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
21	День спасателя	1-4 курс	27.12.2023	Учебный корпус 1,2	Кураторы групп Преподаватель ОБЖ	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
22	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	Обучающиеся, преподаватели	28.12.2023	Читальный зал	Зам. директора по УВР, кураторы, педагог-психолог	ЛР 1-12,	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
23	Тематический флешмоб #Здоровая молодежь- здоровое будущее	1-4 курсов	29.12.2023	Территория техникума	Руководитель волонтерского отряда Советник директора по воспитанию	ЛР 9, ЛР 7	М 4 Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
24	Профилактическая акция # СТОПВИЧСПИД	1-4 курсы	Декабрь 2023	Учебный корпус, общежитие	Педагог-психолог	ЛР 9, ЛР 7	М 4 Спортивное и здоровье сберегающее воспитание М 5 Социально-

							психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
25	Профилактическая неделя «Безопасные каникулы» Проведение инструктажей «Правила безопасного поведения в зимний период и в дни зимних каникул»	1-4 курсы	26.12.2023-31.12.2023	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР Кураторы групп Педагог психолог Социальный педагог Воспитатели общежития	ЛР 2, ЛР 7 ЛР 9	М 7 Студенческое самоуправление М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
26	Проведение он-лайн уроков по финансовой грамотности	1-2 курс	в течение месяца	Онлайн формат	Советник директора Преподаватели	ЛР 2, ЛР 7 ЛР 9	М 7 Студенческое самоуправление
27	Еженедельное проведение классного часа с приглашением субъектов системы профилактики: сотрудников ГИБДД, инспекторов ПДН, специалистов КДН, УСЗН, ЦМИ, врачей- наркологов	1-4 курс	Еженедельно (среда)	Учебный корпус; онлайн/ офлайн формат	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию, Кураторы групп Социально-	ЛР 1-12	

					психологическая служба		
28	Индивидуальная работа со студентами «группы риска», требующими особого внимания, находящихся в трудной жизненной ситуации. Студентами, категории дети- сироты, дети-инвалиды, ОВЗ; проживающие и воспитывающиеся в семьях с отчимом. Студентами, прибывшими с территории Украины, ЛНР, ДНР. Оказание своевременной психологической помощи и поддержки. Работа с родителями/ законными представителями студентов данной категории.	1-4 курс	В течение периода обучения, по запросу	Учебный корпус	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию, Кураторы групп Социально-психологическая служба	ЛР 7,9	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
ЯНВАРЬ							
1	Онлайн- поздравления с Новым 2023 Годом!!	1-4 курс	01.01.2024	онлайн	Советник директора по воспитанию Актив студентов	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	М 7 Студенческое самоуправление М 3 Культурно-творческое воспитание.
2	Сдача норм комплекса ГТО	Обучающиеся 1-2 курсов	Январь	Центр тестирования г. Валуйки	Руководитель физического воспитания, преподаватели физического воспитания	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	М4 Спортивное и здоровье сберегающее
3	Проведение объектовой тренировки «Организация и проведение эвакуации обучающихся и сотрудников образовательного учреждения при	1-4 курс	Согласно графика	Учебный корпус	Преподаватель ОБЖ	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание

	угрозе террористического акта»					ОК 06.	
4	Информационно- просветительское занятие « От «А» до «Я» 400 лет Азбуке Ивана Федорова	1-4 курс	07.01.2024	онлайн	Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	М 7 Студенческое самоуправление М 3 Культурно- творческое воспитание.
5	Заседание Студенческого Совета	1-4 курсы	12.01.2024	Читальный зал	Зам. директора по УВР, педагог- организатор, председатель Совета студентов	ЛР 1-12, ОК 6	М 7 Студенческое самоуправление
6	Участие в мероприятиях, посвященных Дню освобождения города Валук от немецко-фашистских захватчиков	Обучающи еся 1-4 курсов	13.01.2024- 19.01.2024	ЦМИ ЦКР ДКи спорт	Зам. директора по УВР, преподаватель ОБЖ Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско- правовое и патриотическое воспитание
7	Информационно- просветительское занятие «Налоговая грамотность»	1-4 курс	15.01.2024	Учебный корпус 1,2	Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско- правовое и патриотическое воспитание
8	Акция# Безопасный интернет	1-4 курсы	20.01.2024	Территория техникума	Социальный педагог	ЛР 2, ЛР 7 ЛР 9	М 5 Социально- психолого- педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч.

							профилактика асоциального поведения)
9	Профилактические классные часы: «О вреде спиртного и его влиянии на организм: причины и последствия» «О вреде курения и его влиянии на организм»	1-4 курсы	в течение месяца	Учебный корпус	Социальный педагог Педагог-психолог Кураторы групп	ЛР 2, ЛР 7 ЛР 9	Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
10	Акция «Память сохраним», «Дорога к Обелиску» Урок мужества, посвященный Дню освобождения Валоек от немецко-фашистских захватчиков	1-4 курсов	19.01.2024	г. Валуйки	Руководитель волонтерского отряда Кураторы групп Советник директора по воспитанию	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
11	Месячник военно-патриотического воспитания	1-4 курсы	19.01.2024-31.01.2024	Учебный корпус	Зам. директора по УВР Кураторы групп Преподаватель-организатор ОБЖ	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
12	Информационно-просветительское занятие «Непокоренные. Блокада Ленинграда»	1-4 курс	22.01.2024	Учебный корпус 1,2	Советник директора по воспитанию	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание

					Кураторы групп	ОК 06.	
13	Конкурсно-развлекательная программа, посвященная Дню российского студенчества «Татьянин день» (праздник студентов) групповой	1-4 курсы	25.01.2024	Актовый зал	Советник директора по воспитанию Педагоги дополнительно образования	ЛР 1-13	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
14	Тематические классные часы: «День снятия блокады Ленинграда» Акция # Блокадный Хлеб / групповой	1-4 курсы	26.01.2024	Учебные корпуса № 1,2,	Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
15	Мероприятия, посвященные дню памяти жертв Холокоста, дню полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады (1944 год)	1-4 курсы	24.01.20-27.01.2024	Учебные корпуса № 1,2,	Кураторы групп Библиотекарь Воспитатели общежития	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
16	Информационно- просветительское занятие «Союзники Росси»	1-4 курс	29.01.2023	Учебный корпус 1,2	Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
17	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	Обучающиеся, преподаватели	31.01.2024	Читальный зал	Зам. директора по УВР, педагог-психолог Социальный педагог, кураторы групп	ЛР 1-12, Ок 6	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)

18	Еженедельное проведение классного часа с приглашением субъектов системы профилактики: сотрудников ГИБДД, инспекторов ПДН, специалистов КДН, УСЗН, ЦМИ, врачей- наркологов	1-4 курс	Еженедельно (среда)	Учебный корпус; онлайн/ офлайн формат	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию, Кураторы групп Социально-психологическая служба	ЛР 1-12	
19	Индивидуальная работа со студентами «группы риска», требующими особого внимания, находящихся в трудной жизненной ситуации. Студентами , категории дети- сироты, дети-инвалиды,ОВЗ; проживающие и воспитывающиеся в семьях с отчимом. Студентами, прибывшими с территории Украины, ЛНР, ДНР. Оказание своевременной психологической помощи и поддержки. Работа с родителями/ законными представителями студентов данной категории.	1-4 курс	В течение периода обучения, по запросу	Учебный корпус	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию, Кураторы групп Социально-психологическая служба	ЛР 7,9	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
ФЕВРАЛЬ							
1	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	1-4 курсы	02.02.2024	Учебный корпус	Кураторы (классные руководители) Преподаватель-организатор ОБЖ	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12, ОК 6	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
2	Заседание Студенческого Совета	1-4 курсы	04.02.2024	Читальный	Советник	ЛР 1-13	М 7

				зал	директора по воспитанию совет студентов		Студенческое самоуправление
3	Информационно- просветительское занятие « Менделеев. 190 лет со Дня рождения»	1-4 курс	05.02.2024	Учебный корпус 1,2	Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
4	Проведение открытых уроков в рамках Дня российской науки	1-4 курс	08.02.2024	Учебный корпус	Зам. директора по УМР Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	М 3 Культурно-творческое воспитание
5	Проведение совместно с ГИБДД практических занятий по безопасности дорожного движения и предупреждения детского дорожно-транспортного травматизма - «Профилактика ДТП, Основные причины ДТП»	1-2 курс	09.02.2024	Учебный корпус 1,2	Кураторы групп Преподаватель ОБЖ, педагог-психолог, социальный педагог	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
6	Информационно- просветительское	1-4 курс	12.02.2024	Учебный	Советник	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3,	М 1 Гражданско-

	занятие «День первооткрывателя» /всероссийский			корпус 1,2	директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	правовое и патриотическое воспитание
7	День памяти воинов интернационалистов. Возложение цветов к памятнику воинам-интернационалистам в рамках проведения Дня памяти	1-4 курсы	15.02.2024	Учебный корпус	Кураторы (классные руководители) Преподаватель -организатор ОБЖ	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12,	М 1 Гражданско- правовое и патриотическое воспитание
8	Информационно- просветительское занятие «День Защитника Отечества» /всероссийский	1-4 курс	19.02.2024	Учебный корпус 1,2	Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско- правовое и патриотическое воспитание
9	Проведение акции, посвященной Международному Дню родного языка Радиолинейка	1-4 курсы	21.02.2024	Учебный корпус	Кураторы (классные руководители) Преподаватели русского языка	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	М 3 Культурно- творческое воспитание.
10	День защитников Отечества Спортивно- культурные мероприятия	1-4 курсы	22.02.2024	Учебный корпус	Кураторы (классные руководители) Преподаватель -организатор ОБЖ,	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12,	М 1 Гражданско- правовое и патриотическое воспитание
11	Информационно- просветительское занятие « Как найти свое место в обществе» /всероссийский	1-4 курс	26.02.2024	Учебный корпус 1,2	Советник директора по воспитанию Кураторы	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско- правовое и патриотическое воспитание

					групп		
12	Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» Белгородской области	1-4 курсы	По графику		Заместитель директора по УР	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13 ОК 8	М 2 Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
13	Региональный этап Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся по специальностям СПО в 2024 году	1-4 курсы	05.02.2024-28.02.2024	Согласно графика	Заместитель директора по УР	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14, ЛР	М 2 Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
14	Праздничная программа «Масленица- Праздник жизни, солнца и весны!»	Обучающиеся, преподаватели	28.02.2024	Территория техникума	Советник директора по воспитанию , педагог-организатор, студ. Совет	ЛР 1-12	М 3 Культурно-творческое воспитание.
15	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	Обучающиеся, преподаватели	26.02.2024	Читальный зал	Зам. директора по УВР, педагог-психолог Социальный педагог,	ЛР 1-12, Ок 6	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч.

					кураторы групп		профилактика асоциального поведения)
16	Экологическая акция Студенческий десант	1-4 курс	Февраль 2024	Территория техникума	Советник директора по воспитанию Социальны й педагог	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
17	Еженедельное проведение классного часа с приглашением субъектов системы профилактики: сотрудников ГИБДД, инспекторов ПДН, специалистов КДН, УСЗН, ЦМИ, врачей- наркологов	1-4 курс	Еженедельно (среда)	Учебный крпус; онлайн/ офлайн формат	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию, Кураторы групп Социально-психологическая служба	ЛР 1-12	
18	Индивидуальная работа со студентами «группы риска», требующими особого внимания, находящихся в трудной жизненной ситуации. Студентами , категории дети- сироты, дети-инвалиды, ОВЗ; проживающие и воспитывающиеся в семьях с отчимом. Студентами, прибывшими с территории Украины, ЛНР, ДНР. Оказание своевременной психологической помощи и поддержки. Работа с родителями/ законными представителями студентов данной	1-4 курс	В течение периода обучения, по запросу	Учебный корпус	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию, Кураторы групп Социально-психологическая служба	ЛР 7,9	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)

	категории.						
МАРТ							
1	Широкая Масленица Праздник «Солнца, жизни и весны» внутренний	1-4 курсы	28.02.2024- 06.03.2024	Территория техникума	Советник директора по воспитанию Педагог дополнительно го образования	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11 ОК.05	М 3 Культурно- творческое воспитание.
2	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный к празднованию Всемирного дня гражданской обороны)	1-4 курсы	01.03.2024	Учебный корпус №1,2, по ауд.	Преподаватель -организатор ОБЖ	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско- правовое и патриотическое воспитание
3	Заседание Студенческого совета	1-4 курсы	02.03.2024	Читальный зал	Советник директора по воспитанию	ЛР 1-12	М 7 Студенческое самоуправление
4	Организация праздничных мероприятий, посвященных Международному женскому дню 8 МАРТА Праздничный концерт «А, ну-ка, девушки!»	1-4 курсы	04.03.2024- 07.03.2024	Территория техникума	Советник директора по воспитанию Педагоги дополнительно го образования	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	М 3 Культурно- творческое воспитание.
5	Информационно- просветительское занятие «Всемирный фестиваль молодежи » /всероссийский	1-4 курс	04.03.2024	Учебный корпус 1,2	Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 3 Культурно- творческое воспитание.
6	Онлайн- поздравления с Новым 8 Марта!	1-4 курс	08.03.2024	онлайн	Советник директора по	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	М 7 Студенческое

					воспитанию Кураторы групп		самоуправление М 3 Культурно-творческое воспитание.
7	Информационно- просветительское занятие «Первым делом самолеты. О гражданской авиации.» /всероссийский	1-4 курс	11.03.2024	Учебный корпус 1,2	Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
8	День финансовой грамотности	1-4 курсы	17.03.2024	Учебный корпус	Заместитель директора по УР Кураторы групп	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14, ЛР	М 2 Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
9	Мероприятия, посвященные Дню воссоединения Крыма с Россией Единый классный час: «Крым Наш»	1-4 курсы	18.03.2024	Учебный корпус	Советник директора по воспитанию Кураторы (классные руководители) Преподаватель-организатор ОБЖ	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12, ОК 6	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
10	Фестиваль студенческого творчества «Созвездие талантов» (отборочный тур)	1-4 курсы	Март 2024	Территория техникума	Советник директора по воспитанию	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	М 3 Культурно-творческое воспитание.

					педагог дополнительно го образования		
11	Информационно- просветительское занятие «Крым- дорога домой»/Всероссийский	1-4 курс	18.03.2024	Учебный корпус 1,2	Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско- правовое и патриотическое воспитание
12	День открытых дверей: - рекламная кампания «Говорит и показывает ВИТ»	1-4 курсы	Март 2024	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Заместитель директора по УР Заместитель директора по УПР Педагог дополнительно го образования Студенческий актив Советник директора по воспитанию	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 12	М 3 Профессиональн о- ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
13	Сдача комплекса норм ГТО	1-4 курсы	18.03.2024- 30.03.2024	Центр тестирования г.Валуйки	Руководитель физического воспитания, преподаватели	ЛР 9	М 4 Спортивное и здоровье сберегающее воспитание

					физического воспитания		
14	Информационно- просветительское занятие «Россия- здоровая держава»/всероссийский	1-4 курс	25.03.2024	Учебный корпус 1,2	Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
15	Круглый стол, посвященный дню российского парламентаризма	2-3 курс	26.04.2024	Учебный корпус	Советник директора , кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
16	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	1-4 курсы	28.03.2024	Читальный зал	Зам. директора по УВР, педагог-психолог	ЛР 1-12	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
17	Еженедельное проведение классного часа с приглашением субъектов системы профилактики: сотрудников ГИБДД, инспекторов ПДН, специалистов КДН, УСЗН, ЦМИ, врачей- наркологов	1-4 курс	Еженедельно (среда)	Учебный корпус; онлайн/ офлайн формат	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию, Кураторы групп Социально-психологическая служба	ЛР 1-12	

18	Индивидуальная работа со студентами «группы риска», требующими особого внимания, находящихся в трудной жизненной ситуации. Студентами , категории дети- сироты, дети-инвалиды,ОВЗ; проживающие и воспитывающиеся в семьях с отчимом. Студентами, прибывшими с территории Украины, ЛНР, ДНР. Оказание своевременной психологической помощи и поддержки. Работа с родителями/ законными представителями студентов данной категории.	1-4 курс	В течение периода обучения, по запросу	Учебный корпус	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию, Кураторы групп Социально-психологическая служба	ЛР 7,9	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
АПРЕЛЬ							
1	КВН «Я здоровье сберегу – сам себе я помогу»	1курс	01.04.2024	Актный зал	Советник директора по воспитанию Педагог дополнительного образования Кураторы групп	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11 ОК.05	М 3 Культурно-творческое воспитание. М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
2	Информационно- просветительское занятие «Цирк! Цирк! Цирк!» /всероссийский	1-4 курс	03.04.2024	Учебный корпус 1,2	Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11 ОК 05	М 3 Культурно-творческое воспитание.

3	Участие в областной спартакиаде	1-4 курсы	01.04.2024-15.04.2024	Стадион «Спартак»	Руководитель физического воспитания	ЛР 7, 9	М 4 Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
4	Международная акция «Зажги синим»	волонтеры	02.04.2024	Территория ЦМИ	Руководитель волонтерского отряда	ЛР7	М 7 Студенческое самоуправление
	Заседание Студенческого Совета	1-4 курсы	04.04.2024	Читальный зал	Советник директора по воспитанию, студенческий актив, председатель студ. совета	ЛР 1-12	М 7 Студенческое самоуправление
6	КВН «Соблюдая ПДД-избегаю ДТП»	2 курс	07.04.2024	Актовый зал	Советник директора по воспитанию, педагог дополнительного образования Кураторы групп	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	М 3 Культурно-творческое воспитание. М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
7	Профессиональная проба «Моя специальность – Моя профессия!»	1-4 курсы	08.04.2024	Лаборатория	Заместитель директора по УПР Преподаватели спец.	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 12	М 2 Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес

					дисциплин		ориентирующее (развитие карьеры)
8	Информационно- просветительское занятие « Вижу Землю»	1-4 курс	08.04.2024	Учебный корпус 1,2	Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
9	Фестиваль студенческого творчества «Студенческая весна на Белгородчине - 2024»	1-4 курсы	Апрель 2024	Актный зал	Советник директора по воспитанию , педагоги доп. Образования, актив студентов	ЛР 1-12 ОК 05	М 7 Студенческое самоуправление М 3 Культурно-творческое
10	День космонавтики. Гагаринский урок «Космос - это мы» Акция #КосмосРядом	1-4 курсы	12.04.2024	Территория техникума	Советник директора по воспитанию Кураторы (классные руководители)	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	М 3 Культурно-творческое воспитание.
11	Всероссийская акция #Сад Памяти	Волонтеры	15.04.2024	Территория города	Советник директора по воспитанию Руководитель волонтерского отряда «Доброволец»	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12, ОК 06	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
12	Информационно- просветительское занятие « 200 лет со Дня рождения	1-4 курс	15.04.2024	Учебный корпус 1,2	Советник директора по	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6,	М 1 Гражданско-правовое и

	Гоголя » /всероссийский				воспитанию Кураторы групп	ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	патриотическое воспитание
13	Проведение массовых молодежных мероприятий по пропаганде ЗОЖ в рамках месячника «Всемирный день Здоровья»: - Уроки здоровья; - Флешмоб «Будь спортивным и здоровым»; - Конкурс рисунков, плакатов, буклетов; - Акция «Здоровая молодежь – богатство России»; - Акция «Иммунизация для жизни»	Обучающиеся 1-4 курсов	18.04.2024-24.04.2024	Учебный корпус №1,2, по ауд., спортивный зал	Советник директора по воспитанию руководитель физического воспитания, Кураторы групп	ЛР 7, ЛР 9	М 4 Спортивное и здоровьесберегающее воспитание М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
14	Международный субботник по благоустройству памятных мест на территории Валуйского городского округа.	Волонтеры	24.04.2024	Территория города	Руководитель волонтерского отряда «Доброволец»	ЛР 8	М 6 Экологическое воспитание
15	Акция «Сохраняя память» по уборке воинских захоронений	1-4 курсы	18.04.2024-30.04.2024	Учебный корпус	Советник директора по воспитанию Преподаватель-организатор ОБЖ	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12,	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
16	Операция «Чистый двор»	1-4 курсы	18.04.2024-30.04.2024	Территория техникума	Руководитель волонтерского отряда	ЛР 7,8 ЛР 10	М 6 Экологическое

							направление
17	Акция «Карьерный старт»	1-4 курсы	17.04.2024	Актовый зал	Заместитель директора по УВР Заместитель директора по УПР Советник директора по воспитанию	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 12	М 2 Профессиональн о- ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
18	Всероссийская акция "Лента добра".	1-4 курс	22.04.2024	Учебный корпус	Руководитель волонтерского отряда Социальный педагог	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	Гражданско- правовое и патриотическое воспитание
19	Организация и проведение волонтерских акций по подготовке к празднованию Дня Победы	1-4 курсы	18.04.2024- 30.04.2024	Учебный корпус	Кураторы (классные руководители) Преподаватель -организатор ОБЖ	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12	Гражданско- правовое и патриотическое воспитание
20	Участие в молодежном образовательном форуме «Чайка»	1-4 курсы	апрель		Советник директора по воспитанию Кураторы (классные руководители)	ЛР 2, ЛР 7 ОК 4	Студенческое самоуправление
21	Информационно- просветительское	1-4 курс	22.04.2024	Учебный	Советник	ЛР 1-12	М 6

	занятие «Экологическое потребление» /всероссийский			корпус 1,2	директора по воспитанию Кураторы групп		Экологическое воспитание
22	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	Обучающиеся, преподаватели	25.04.2024	Актовый зал	Зам. директора по УВР, педагог-психолог, кураторы групп, воспитатели общежития	ЛР 1-12	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
23	Информационно- просветительское занятие «Труд –крут!» /всероссийский	1-4 курс	22.04.2024	Учебный корпус 1,2	Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1-12	М 6 Экологическое воспитание
24	Православные пасхальных традиции «Светлая ПАСХА»	Обучающиеся 1 – 4 курса	16.04.2024	Актовый зал	Советник директора по воспитанию Педагог дополнительного образования, воспитатели общежития, библиотекарь	ЛР 1-12	М 3 Культурно-творческое воспитание
25	Открытые уроки, посвященные дню	1,2 курс	24.05.2024	Преподаватель	Зам. директора	ЛР 1-12	М 3 Культурно-

	славянской письменности и культуры.			и русского языка, библиотекарь, воспитатели общежития	по УР Советник директора по воспитанию библиотекарь		творческое воспитание
26	Патриотическая акция "День памяти Героев Отечества "	1-4 курсы	30.04.2024	Учебный корпус	Руководитель волонтерского отряда	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12,	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
27	Проведение группового и индивидуального консультирования родителей, опекунов, инвалидов, матерей-одиночек по социально-психологическим проблемам студентов-сирот и студентов «группы риска», студентов требующих особого внимания.	Обучающиеся 1 – 4 курса	В течение месяца	Учебный корпус №1,2, по ауд.	Социальный педагог, ГДНОУУП и ПДН ОМВД России по г. Валуйки и Валуйскому району	ЛР 1-12	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
28	Еженедельное проведение классного часа с приглашением субъектов системы профилактики: сотрудников ГИБДД, инспекторов ПДН, специалистов КДН, УСЗН, ЦМИ, врачей- наркологов	1-4 курс	Еженедельно (среда)	Учебный корпус; онлайн/офлайн формат	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию, Кураторы групп Социально-психологическая служба	ЛР 1-12	
29	Индивидуальная работа со студентами «группы риска», требующими особого внимания, находящихся в трудной	1-4 курс	В течение периода обучения, по	Учебный корпус	Зам. директора по УВР Советник	ЛР 7,9	М 5 Социально-психолого-педагогическое

	жизненной ситуации. Студентами , категории дети- сироты, дети-инвалиды,ОВЗ; проживающие и воспитывающиеся в семьях с отчимом. Студентами, прибывшими с территории Украины, ЛНР, ДНР. Оказание своевременной психологической помощи и поддержки. Работа с родителями/ законными представителями студентов данной категории.		запросу		директора по воспитанию, Кураторы групп Социально-психологическая служба		сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
МАЙ							
1	Участие в муниципальном мероприятии «Праздник весны и труда» (при соблюдении норм санитарно-эпидемиологического законодательства)	1-4 курсы	01.05.2024	Центральная площадь г. Валуйки	Советник директора по воспитанию Кураторы групп Педагог дополнительного образования	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	М 3 Культурно-творческое воспитание
2	Заседание Студенческого Совета	1-4 курс	03.05.2024	Читальный зал	Советник директора по воспитанию	ЛР 1-12	М 7 Студенческое самоуправление
3	Лекторий на тему «Наркотики- мифы и реальность» с приглашением врача-нарколога ОГБУЗ «Валуйская ЦРБ»	3 курс	06.03.2024	Читальный зал	Зам. директора по УВР, педагог-психолог, медицинский работник	ЛР 7, ЛР 9	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)

4	Информационно- просветительское занятие «Урок Памяти» /всероссийский	1-4 курс	06.05.2024	Учебный корпус 1,2	Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
5	День Победы «Нам жить и помнить»: - фотогалерея «Память, которая с нами всегда»; - операция «С днем Победы» (поздравление ветеранов); - «Подвиг в камне и бронзе» (трудовая вахта памяти по благоустройству памятников); - участие в митинге, посвященном Дню Победы; - «Нам нужна одна Победа» концерт для ветеранов ВОВ; - акция «Свеча памяти»; - акция «Бессмертный полк»	1-4 курсы	03.05.2024-06.05.2024	г. Валуйки	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Кураторы (класс-ные руководители)	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12,	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
6	Участие в городских мероприятиях, посвященных Дню Победы. Международная акция «Георгиевская ленточка» Международный	Обучающиеся 1-4 курсов	03.05.2024-09.05.2024	г. Валуйки	Зам. директора по УВР, педагог-организатор Советник директора по воспитанию	ЛР 1-12 ОК 6	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
7	Участие в районной легкоатлетической эстафете, посвящённой Великой Победе Муниципальный	1-4 курс	08.05.2024	Стадион «Центральный» г. Валуйки	Руководитель физвоспитания	ЛР 1,2,3 ЛР 7, ЛР 9	М 4 Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
8	Акция «Свеча памяти»	1-4 курсы	09.05.2024		Заместитель	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3,	М 1 Гражданско-

	всероссийский				директора по УВР Советник директора по воспитанию Кураторы (классные руководители)	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12,	правовое и патриотическое воспитание
9	Неделя, приуроченная к Международному дню семьи «Семья источник любви, уважения, солидарности»	Обучающиеся 1-4 курсов	11.05.2024-19.05.2024	Учебный корпус №1,2	Кураторы групп, социальный педагог, педагог-психолог, воспитатели общежития, библиотекарь	ЛР 1-12	М 7 Студенческое самоуправление М 5 Социально-психологическое сопровождение обучающихся
10	Велопробег «Вместе веселее» по Валуйскому городскому округу	1-4 курсы	14.05.2024	Маршрут по Валуйскому ГО	Преподаватели физической культуры	ЛР 7, ЛР 9 ОК 8	М 1 Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
11	Информационно- просветительское занятие «Будь готов! Ко дню общественных организаций » /всероссийский	1-4 курс	13.05.2024	Учебный корпус 1,2	Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 7 Студенческое самоуправление М 3 Культурно-творческое воспитание
12	Международный день музеев. Экскурсия по памятным местам	1-4 курсы	18.05.2024		Советник директора по	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6,	М 1 Гражданско-правовое

	Белгородчины				воспитанию Кураторы (классные руководители)	ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12,	патриотическое воспитание
13	Акция «Флаги России», приуроченная к Дню государственного флага Российской Федерации	1-4 курсы	19.05.2024	Учебный корпус	Советник директора по воспитанию Руководитель волонтерского отряда	ЛР 1-12	М 1 Гражданско- правовое и патриотическое воспитание
14	Информационно- просветительское занятие « Русский язык великий и могучий к 225 летию со Дня рождения А.С. Пушкина » /всероссийский	1-4 курс	20.05.2024	Учебный корпус 1,2	Советник директора по воспитанию Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12 ОК 06.	М 1 Гражданско- правовое и патриотическое воспитание М 3 Культурно- творческое воспитание
15	День славянской письменности и культуры	Обучающиеся 1-2 курсов	24.05.2024	Учебный корпус	Преподаватели русского языка и литературы, библиотекарь	ЛР 1-12	М 3 Культурно- творческое воспитание
16	Участие в областном конкурсе «Парад профессий»	1-4 курсы	Май 2024	г. Белгород	Заместитель директора по УВР Заместитель директора по УПР Советник директора по	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 12	М 2 Профессиональн о- ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие

					воспитанию		карьеры)
17	День российского предпринимательства	1-4 курсы	26.05.2024	Читальный зал	Заместитель директора по УПР Кураторы групп	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7	М 2 Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
18	Проведение массовых молодежных мероприятий по пропаганде ЗОЖ в рамках месячника «Наше здоровье – в наших руках»: - Тематические классные часы; - Беседы «Привычки. Их влияние на здоровье»; - Дни информации; - Разработка материалов для создания тематических стендов - Акция «Правильный настрой – состояние организма»	1-4 курсы	11.05.2024-31.05.2024	Учебный корпус Стадион «Центральны й» г. Валуйки	Кураторы (классные руководители) Преподаватели физической культуры	ЛР 7, ЛР 9	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения) Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
19	Участие в областном конкурсе «Молодость Белгородчины»	Студ. актив	14.05-31.05.2024		Заместитель директора по УВР Кураторы групп Совет студентов	ЛР 2, ЛР 7	М 7 Студенческое самоуправление
20	Месячник профилактики и	1-4 курсы	16.05-	Учебный	Заместитель	ЛР 7, ЛР 9	М 5 Социально-

	предупреждения транспортных происшествий и травматизма несовершеннолетних в зоне движения поездов «Дорога железная – не для игры!»		31.05.2024	корпус, территория техникума	директора по УВР Кураторы (классные руководители)		психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения) М 4 Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
21	Всероссийская акция "Освободим Россию от табачного дыма и никотина!" Единые классные часы с приглашением врача- нарколога «О вреде курения и его влиянии на организм: причины и последствия»	1-4 курсы	31.05.2024	Онлайн Учебный корпус	Заместитель директора по УВР Кураторы групп Педагог-психолог Социальный педагог Медицинский работник	ЛР 7, ЛР 9	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
22	Еженедельное проведение классного часа с приглашением субъектов системы профилактики: сотрудников ГИБДД, инспекторов ПДН, специалистов КДН, УСЗН, ЦМИ, врачей- наркологов	1-4 курс	Еженедельно (среда)	Учебный корпус; онлайн/ офлайн формат	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию, Кураторы групп Социально-	ЛР 1-12	

					психологическая служба		
23	Индивидуальная работа со студентами «группы риска», требующими особого внимания, находящимися в трудной жизненной ситуации. Студентами , категории дети- сироты, дети-инвалиды, ОВЗ; проживающие и воспитывающиеся в семьях с отчимом. Студентами, прибывшими с территории Украины, ЛНР, ДНР. Оказание своевременной психологической помощи и поддержки. Работа с родителями/ законными представителями студентов данной категории.	1-4 курс	В течение периода обучения, по запросу	Учебный корпус	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию, Кураторы групп Социально-психологическая служба	ЛР 7,9	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
ИЮНЬ							
1	Участие в межведомственной комплексной операции «Подросток-2024»	1-4 курс преподаватели	25.05.2024-30.06.2024	ОГАПОУ ВИТ	Заместитель директора по УВР Кураторы групп Педагог-психолог Социальный педагог Воспитатели общежития	ЛР 7, ЛР 9	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения) М 4 Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
2	Международный день защиты детей	Обучающиеся 1-2 курсов	01.06.2024	УСЗН	Советник директора по воспитанию	ЛР 1-12	М 5 Социально-психологическое сопровождение

					Социальный педагог		обучающихся
3	День эколога	волонтеры	05.06.2024	Территория техникума	Руководитель волонтерского отряда	ЛР 1-12	М 6 Экологическое воспитание
4	Заседание Студенческого совета	Обучающиеся 1-4 курсов	08.06.2024	Читальный зал	Советник директора по воспитанию Совет студентов	ЛР 1-12	М 7 Студенческое самоуправление
5	Кураторский час посвященный Пушкинскому дню России	1-4 курс	06.06.2024	Учебный корпус 1,2	Кураторы групп	ЛР 1-12	М3 Культурно-творческое воспитание
5	Тематические классные часы, посвященные Дню России	1-4 курсы	07.06.2024-11.06.2024	Учебный корпус 1,2	Заместитель директора по УВР Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12,	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
6	Месячник «Знать, чтобы жить!», приуроченный к Международному дню борьбы со злоупотреблением наркотическими средствами и их незаконным оборотом	1-4 курсы	01.06.2024-24.06.2024	Учебный корпус 1,2	Заместитель директора по УВР Кураторы групп Педагог-психолог Социальный педагог Воспитатели общежития	ЛР 7, ЛР 9	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения) М 4 Спортивное и здоровье сберегающее

							воспитание
7	Участие в городских мероприятиях День России. Всероссийская акция «Мы – граждане России!»	Обучающиеся 1-2 курсов	12.06.2024	г. Валуйки	Советник директора по воспитанию руководитель волонтерского отряда	ЛР 1-12	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
8	Разъяснительная работа по поиску вакансий для трудоустройства в период летних каникул	1-4 курсы	01.06.2024-30.06.2024	Учебный корпус	Заместитель директора по УПР	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7	М 2 Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
9	Проведение родительского собрания по учебным группам с обсуждением вопроса пропаганды здорового образа жизни в семье «Знать, чтобы жить!», приуроченного к Международному дню борьбы со злоупотреблением наркотическими средствами и их незаконным оборотом	1-3 курсы	11.06.2024-18.06.2024	Актный зал	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Педагог психолог Социальный педагог Кураторы групп Медицинский работник	ЛР 7, ЛР 9 ОК 8	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения) М 4 Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
10	Тематический флеш- моб	1-3 курсы	21.06.2024	Территория	Заместитель	ЛР 7, ЛР 9	М 5 Социально-

	«Здоровая молодежь- здоровое будущее!»,			техникума	директора по УВР Советник директора по воспитанию Преподаватели физической культуры	ОК 8	психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения) М 4 Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
11	День памяти и скорби Акция Свеча Памяти приуроченной ко Дню памяти и скорби	1-4 курсы	22.06.2024	Центральная площадь	Преподаватель ОБЖ	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12,	М 1Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
12	День молодежи, участие в городских мероприятиях	Обучающиеся 1-3 курсов	27.06.2024	Территория ЦМИ, центральная площадь	Советник директора по воспитанию Кураторы (классные руководители)	ЛР 2, ЛР 7	М 7 Студенческое самоуправление
13	Торжественная церемония вручения дипломов. Праздничная программа «Выпускной- 2024»	Обучающиеся 1-4 курсов	30.06.2024	Актный зал, территория техникума	Заместитель директора по УВР педагог дополнительного образования Советник директора по воспитанию	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 12	М 7 Студенческое самоуправление

14	Еженедельное проведение классного часа с приглашением субъектов системы профилактики: сотрудников ГИБДД, инспекторов ПДН, специалистов КДН, УСЗН, ЦМИ, врачей- наркологов	1-4 курс	Еженедельно (среда)	Учебный корпус; онлайн/ офлайн формат	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию, Кураторы групп Социально-психологическая служба	ЛР 1-12	
15	Индивидуальная работа со студентами «группы риска», требующими особого внимания, находящихся в трудной жизненной ситуации. Студентами , категории дети- сироты, дети-инвалиды,ОВЗ; проживающие и воспитывающиеся в семьях с отчимом. Студентами, прибывшими с территории Украины, ЛНР, ДНР. Оказание своевременной психологической помощи и поддержки. Работа с родителями/ законными представителями студентов данной категории.	1-4 курс	В течение периода обучения, по запросу	Учебный корпус	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию, Кураторы групп Социально-психологическая служба	ЛР 7,9	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
16	Организация занятости студентов в каникулярный период	1-4 курс	По запросу		Зам. директора по УПР; куратор группы, социальный педагог	ЛР 7,9	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального

							поведения)
17	Посещение семей студентов «группы риска», состоящих на профилактическом учете ПДН, КДН и ЗП по месту жительства с целью проверки занятости местонахождения студентов в свободное от занятий время в рамках летней оздоровительной компании	1-4 курс	По запросу, согласно графика выездных рейдов		Зам. директора по УВР Социально-психологическая служба, педагог-психолог	ЛР 7,9	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
ИЮЛЬ							
1	День семьи, любви и верности	Обучающиеся 1-3 курсов, родители	01.07.2024-08.07.2024	Онлайн, через официальную страничку ВК	Советник директора по воспитанию Руководитель волонтерского отряда	ЛР 12	М 7 Студенческое самоуправление
2	Всероссийская акция # Подари ромашку	волонтеры	08.07.2024	Территория ЦМИ	Руководитель волонтерского отряда	ЛР 12	М 7 Студенческое самоуправление
3	Индивидуальная работа со студентами «группы риска», требующими особого внимания, находящимися в трудной жизненной ситуации. Студентами, категории дети- сироты, дети-инвалиды, ОВЗ; проживающие и воспитываемые в семьях с отчимом.	1-4 курс	В течение периода обучения, по запросу	Учебный корпус мессенджер	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию, Кураторы групп	ЛР 7,9	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика

	Студентами, прибывшими с территории Украины, ЛНР, ДНР. Оказание своевременной психологической помощи и поддержки. Работа с родителями/законными представителями студентов данной категории.				Социально-психологическая служба		асоциального поведения)
4	Посещение семей студентов «группы риска», состоящих на профилактическом учете ПДН, КДН и ЗП по месту жительства с целью проверки занятости местонахождения студентов в свободное от занятий время в рамках летней оздоровительной компании		По запросу, согласно графика выездных рейдов		Зам. директора по УВР Социально-психологическая служба, педагог-психолог	ЛР 7,9	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
АВГУСТ							
1.	День физкультурника	Волонтеры	12.08.2024	Центральный стадион	Руководитель физического воспитания	ЛР 9	М 4 Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
2.	День государственного флага Российской Федерации	Волонтеры	22.08.2024	Онлайн, через официальную страничку ВК	Руководитель волонтерского отряда	ЛР 1-12	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
3.	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	Волонтеры	23.08.2024	Онлайн, через официальную страничку ВК	Педагог-организатор, преподаватель ОБЖ	ЛР 1-12	М 1 Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
4.	День Российского кино	Волонтеры	27.08.2024	Онлайн, чере	Советник	ЛР 1-12	М 3 Культурно-

				з официальную страничку ВК	директора по воспитанию Библиотекарь		творческое
5.	Индивидуальная работа со студентами «группы риска», требующими особого внимания, находящихся в трудной жизненной ситуации. Студентами , категории дети- сироты, дети-инвалиды,ОВЗ; проживающие и воспитывающиеся в семьях с отчимом. Студентами, прибывшими с территории Украины, ЛНР, ДНР. Оказание своевременной психологической помощи и поддержки. Работа с родителями/ законными представителями студентов данной категории.	1-4 курс	В течение периода обучения, по запросу	Учебный корпус, мессенджер	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию, Кураторы групп Социально-психологическая служба	ЛР 7,9	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
6.	Посещение семей студентов «группы риска», состоящих на профилактическом учете ПДН, КДН и ЗП по месту жительства с целью проверки занятости местонахождения студентов в свободное от занятий время в рамках летней оздоровительной компании.	1-4 курс	По запросу, согласно графика выездных рейдов		Зам. директора по УВР Социально-психологическая служба, педагог-психолог	ЛР 7,9	М 5 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)

