

Согласовано:

ИП Чужина Ю.В.



/Чужина Ю.В./

Утверждаю:

ОГАПОУ «ВИТ»

директор



/Волохова В.В./

Рассмотрено:

на педагогическом совете

Протокол №1 от 30 августа 2022г.

## **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. Мокроусова О.С. преподаватель
7. Теслев А.А. – преподаватель
8. Варнавская А.Н. - преподаватель
9. Кобзарев В.Е. - преподаватель
10. Зайцев С.Е. - преподаватель
11. Синченко Е.В. - преподаватель
12. Колупаева Е.В. - преподаватель
13. Тютюнникова Г.В. - преподаватель
14. Трофимова А.А. - преподаватель
15. Соколова С.А., преподаватель (по совместительству)
16. Стадникова К.Г. - преподаватель
17. Родченко А.Г., преподаватель
18. Барабашев С.В., преподаватель
19. Лялин В.В., преподаватель

# Содержание

## **Раздел 1. Общие положения**

## **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы**

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

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

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

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

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

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

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

## **Раздел 7. Разработчики основной образовательной программы**

## **ПРИЛОЖЕНИЯ**

- Приложение 1. Учебный план
- Приложение 2. Календарный учебный график
- Приложение 3. Рабочая программа воспитания
- Приложение 4. Календарный план воспитательной работы

## 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 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 16.04.2022)
- Федеральный закон от 28.03.1998 N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (ред. от 30.12.2021).
- 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;
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (ред. от 20.01.2021);
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (ред. от 18.11.2020);
- Приказ Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 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 Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 28.08.2020);

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

- Письмо ФИРО об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.), одобрено научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО», протокол № 3 от 25 мая 2017 г.;

- Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Закон Белгородской области от 03.07.2006 N 57 «Об установлении регионального компонента государственных образовательных стандартов общего образования в Белгородской области» (ред. от 03.05.2011);

- Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 N 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся» (ред. от 21.12.2020);

- Постановление Правительства Белгородской области от 19.05.2014 N 190-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года N 85-пп»;

- Постановление Правительства Белгородской области от 21.12.2020 N 539-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года N 85-пп»;

- «Примерная основная образовательная программа среднего общего образования» (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 28.06.2016 N 2/16-з);

- Приказ Минобрнауки России от 07.06.2017 N 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. N 1089»;

- Информационно-методическое письмо Министерства образования и науки Российской Федерации № 01-00-05/925 от 11.10.2017 г. «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО»

- Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» (вместе с «Методическими рекомендациями по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»)

- Письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 г. № 03-510 «О направлении информации» (вместе с «Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»);

- Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (ред. от 07.08.2019);

- 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 от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при 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 20.05.2020 № 254 «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» (ред. от 23.12.2020);

- 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» (ред. от 18.08.2016);

- Приказ Минобрнауки России от 05.06.2014 № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355» (ред. от 25.11.2016);

- 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»);

- Письмо Министерства Просвещения 14.04.2021 г. № 05-401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего 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»);

- Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» (ред. от 01.04.2020);

- Методические рекомендации департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее

востребованным и перспективным профессиям и специальностям № 06-156 от 20.02.2017г.;

- Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Минобрнауки России от 01.03.2017 № 06-174)

- 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»;

- Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 № Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

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

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

- 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	<p><b>Умения:</b> 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> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		<b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		<b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		<b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения

	демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Знания:</b> 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	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p><b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p> <p><b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p><b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	<p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД.1. Организация ведения процессов приготовления подготовки к презентации и реализации полуфабриката	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов	<p><b>Практический опыт:</b> 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,</p>

<p>в для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;</p> <p>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения полуфабрикатов.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;</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 и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>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;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов для</p>
-------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>приготовления полуфабрикатов;  способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке  производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;  правила утилизации отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 1.2.  Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья.</p> <p><b>Умения:</b>  оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;  контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;  применять регламенты, стандарты и нормативно-</p>

		<p>техническую документацию;          контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;          контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);          контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.</p> <p><b>Знания:</b>          методы обработки экзотических и редких видов сырья;          способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;          способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;          способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;          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;          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><b>Практический опыт в:</b>          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><b>Умения:</b>          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</p>

		<p>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><b>Знания:</b>  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 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><b>ПК 1.4.</b>  Осуществлять разработку,</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  выполнять разработку, адаптации рецептов</p>



	<p>адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>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;</p> <p>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>фруктов, консервирования и прочее);  современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;  принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур;  правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
<p><b>ВД.2.</b>  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><b>ПК 2.1.</b>  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  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><b>Умения:</b>  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; 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;  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 требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и</p>

		<p>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><b>Знания:</b></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 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><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>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><b>Умения:</b></p>

	<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p> <p>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 органолептическим способом супов 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 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;</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><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления, 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;</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 супов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, 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>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 супы 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 супов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов 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 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</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>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</p>
	<p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b> выполнять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p><b>Умения:</b> 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; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов 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 соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять</p>

		<p>порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость соусов; 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><b>Знания:</b></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 отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>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><b>ПК 2.4.</b>  Осуществлять 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><b>Практический опыт:</b>  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><b>Умения:</b>  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,</p>



		<p>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, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий 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><b>Знания:</b></p> <p>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;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 2.5.</b> 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><b>Практический опыт:</b> 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><b>Умения:</b> 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;</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 из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; 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 яиц, творога, сыра, муки 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 яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 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 из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 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><b>Знания:</b></p> <p>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;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>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;  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 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 отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  правила и техники общения, ориентированные на потребителя;  базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 2.6.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  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>реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p>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;</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 из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить 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;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</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><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски 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><b>ПК 2.7.</b>  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><b>Практический опыт:</b>  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><b>Умения:</b>  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</p>

		<p>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 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><b>Знания:</b></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, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</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 мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих 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 горячих 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 горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>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><b>ПК 2.8.</b>  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  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 подготовке 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><b>Умения:</b>  выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p>

		<p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b></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 созревания 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 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><b>ВД 3.</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт:</b></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><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и 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,</p>

		<p>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><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>правила утилизации непищевых отходов;          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><b>ПК 3.2.</b>          Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><b>Практический опыт:</b>          выполнять приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>Умения:</b>          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</p>

		<p>недоброкачественную продукцию;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;  рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок  сприлавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b>  знать процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы 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 соусов;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>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 отпусков 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><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b> 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><b>Умения:</b> 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 к качеству и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи,</p>

		<p>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</p> <p>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; 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><b>Знания:</b></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</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>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 отпуски 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><b>ПК 3.4.</b> 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><b>Практический опыт:</b> 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><b>Умения:</b> 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 к ачество 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,</p>

		<p>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, 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; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>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; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></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</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>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 операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок 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 канапе, холодных закусок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p><b>Практический опыт:</b> выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом</p>

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

		<p>водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы приготовления, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</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><b>ПК 3.6.</b> 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><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание,</p>

		<p>измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к 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 отпуска 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,</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас</p>
	<p><b>ПК 3.7.</b>  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><b>Практический опыт:</b>  выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;  ведения расчетов с потребителями</p> <p><b>Умения:</b>  выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры  и представлять результат проработки руководству;  проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b>  знать процессы разработки, адаптации рецептур</p>

		<p>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 рецептов;</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><b>ВД 4.</b> 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><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт:</b></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><b>Умения:</b></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</p>

		<p>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><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p><b>ПК 4.2.</b>  Осуществлять 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><b>Практический опыт:</b>  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><b>Умения:</b>  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, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;  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 фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  обеспечивать безопасность готовой продукции;  определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;  оценивать качество органолептическим способом;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных десертов;</p> <p>вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p><b>Знания:</b></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;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных десертов;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 4.3.</b> 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><b>Практический опыт:</b> 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><b>Умения:</b> 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;</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 десертов</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих 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 кулинарной продукции</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 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 горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих 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 горячих десертов;</p> <p>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>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;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских,</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>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</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, 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 десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов 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 горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков</p>	<p><b>Практический опыт:</b> 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><b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с</p>



	<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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 к</p> <p>ачество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных 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 холодной кулинарной продукции</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 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;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и</p> <p>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</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>требований к безопасности готовой продукции; 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; вести учет реализованных холодных напитков 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</p> <p><b>Знания:</b></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; 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; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 4.5.</b> 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><b>Практический опыт:</b> 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><b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа</p>

		<p>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; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм испособов обслуживания;</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; 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</p> <p><b>Знания:</b></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 пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с вариантами 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 горячих 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 горячих 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 горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 4.6.</b> 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><b>Практический опыт:</b> 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;</p> <p>ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b> 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;</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 холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления</p>

		<p>холодных и горячих десертов, напитков 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 холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>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;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</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>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 и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
<p><b>ВД. 5.</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных</p>	<p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<p><b>Практический опыт:</b></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 качественного сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с</p>

<p>и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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><b>Умения:</b>  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><b>Знания:</b>  знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;  санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);  методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;  важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</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</p> <p>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><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Практический опыт:</b> выполнять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Умения:</b> 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</p>



		<p>сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>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><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b> 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><b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать к ачество 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; 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 сраздачи/прилавка, владеть</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p><b>Знания:</b></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, нормызакладки 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><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>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><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</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>

	потребителей, видов и форм обслуживания	<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 пищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
--	-----------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p><b>Знания:</b></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><b>ПК 5.5.</b> 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><b>Практический опыт:</b> 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><b>Умения:</b> 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;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать к качеству и безопасности 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 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</p>

		<p>сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий передотпуском, 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</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске сраздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p><b>Знания:</b></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><b>ПК 5.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских,</p>	<p><b>Практический опыт:</b></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><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию</p>

	<p>брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</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; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>ВД.6.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>ПК 6.1.</b> Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b> выполнять разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p><b>Умения:</b> разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню</p> <p><b>Знания:</b> знать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>классификация организаций питания;</p> <p>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 словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</p>
	<p><b>ПК 6.2.</b> Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями и</p>	<p><b>Практический опыт:</b> выполнять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала</p> <p><b>Умения:</b> 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;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой</p>

		<p>продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> <p><b>Знания:</b> 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 психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат</p>
	<p><b>ПК 6.3.</b> Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Практический опыт:</b> выполнять организацию ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроль хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов</p> <p><b>Умения:</b> выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь</p>

		<p>при хранении) запасов, продуктов</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать требования к условиям, срокам хранения и правиласкладирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>назначение, правила эксплуатации складских помещений,холодильного и морозильного оборудования;</p> <p>изменения, происходящие в продуктах при иххранении; 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><b>ПК 6.4.</b> Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>организации и контроля текущей деятельности подчиненногоперсонала;</p> <p>планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</p> <p><b>Умения:</b></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 качество 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; оценивать работу подчиненного персонала</p>

		<p><b>Знания:</b>          знать формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;          особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:          санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты;          правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы 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><b>ПК 6.5.</b>          Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>	<p><b>Практический опыт:</b>          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><b>Умения:</b>          анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;          выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;</p>

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



### 4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (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
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,	ЛР 12

ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	<b>ЛР 13</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	<b>ЛР 14</b>

## **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 BE 15TE2  
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.  
Гастроёмкость нерж. 1/1-20 (530x330x20мм)  
Гастроёмкость 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 С05  
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 дежкой (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, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

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. № А П-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:

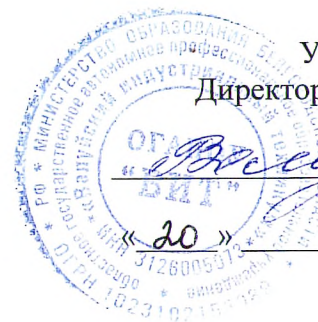
1. Болдырева Е.В. - заместитель директора
2. Сержанова А.С. - заместитель директора
3. Сурова О.А. – заместитель директора
4. Калущкая Н.П. - преподаватель
5. Гуц А.Н. - преподаватель
6. Мокроусова О.С. преподаватель
7. Теслев А.А. – преподаватель
8. Варнавская А.Н. - преподаватель
9. Кобзарев В.Е. - преподаватель
10. Зайцев С.Е. - преподаватель
11. Синченко Е.В. - преподаватель
12. Колупаева Е.В. - преподаватель
13. Тютюнникова Г.В. - преподаватель
14. Трофимова А.А. - преподаватель
15. Соколова С.А., преподаватель (по совместительству)
16. Стадникова К.Г.- преподаватель
17. Родченко А.Г., преподаватель
18. Барабашев С.В., преподаватель
19. Лялин В.В., преподаватель
- 20.
21. Синченко Е.В. - преподаватель
22. Веретенникова О.М. - преподаватель
23. Тютюнникова Г.В. - преподаватель
24. Трофимова А.А. - преподаватель
25. Соколова С.А., преподаватель (по совместительству)
26. Стадникова К.Г.- преподаватель
27. Родченко А.Г., преподаватель
28. Барабашев С.В., преподаватель
29. Лялин В.В., преподаватель



Согласовано:  
ИП Чужина Ю.В.

*[Signature]* /Чужина Ю.В./

06 \_\_\_\_\_ 2022г.



Утверждаю:  
Директор ОГАПОУ «ВИТ»

*[Signature]* /Волохова В.В./

20 \_\_\_\_\_ 06 \_\_\_\_\_ 2022г.

# 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

2022

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Рассмотрен на заседании педагогического совета,  
протокол №15 от 20.06.2022г.





















к ОПОП по специальности  
43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

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

Валуйки 2022

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

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

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

**РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Рабочая программа воспитания разработана на основе требований Федерального закона № 304-ФЗ от 31.07.2020 «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся», с учетом Плана мероприятий по реализации в 2022 - 2025 годах «Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года» и преемственности целей, задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию, в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело”

Авторы-составители: Сурова О.А., заместитель директора по УВР  
Соколова С.А., педагог-психолог  
Родченко А.Г., куратор группы  
Калуцкая Н.П., куратор группы  
Гуц А.Н., куратор группы

## **Краткая аннотация рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее Программа), разработана на основе:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- - Федерального закона 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ “О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 г. № 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2010 г. N 436-ФЗ "О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию"
- Указ Президента РФ от 07.05.2018 № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года».
- 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 Российской Федерации на период до 2025 года».
- Примерной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ;

- Областного закона Белгородской области от 31.11.2014 № 314 «Об образовании Белгородской области»;
- Областного закона области Белгородской области от 3 декабря 2018 г. N 323 «О внесении изменений в закон Белгородской области «О государственной поддержке талантливой молодёжи»;
- Областного закона области Белгородской области от 28 ноября 2018 года № 317 «О внесении изменения в статью 61 закона Белгородской области «О противодействии коррупции в Белгородской области»;
- Областного закона области Белгородской области от 29 ноября 2016 года №124 «О реализации в Белгородской области некоторых положений федерального закона «Об основах системы профилактики правонарушений в Российской Федерации»;
- Постановления Правительства Белгородской обл. от 30.05.2016 N 177-пп «О развитии волонтерской (добровольческой) деятельности молодежи в Белгородской области».

Программа направлена на решение проблем гармоничного вхождения выпускников специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в социальный мир и налаживания ответственных взаимоотношений с окружающими их людьми. Программа демонстрирует, каким образом преподаватели могут реализовать воспитательный потенциал их совместной с обучающимися деятельности. В центре Программы находится личностное развитие обучающихся в соответствии с ФГОС СПО, формирование у них системных знаний о будущей специальности, различных аспектах развития родного города, России и мира. Программа воспитания показывает систему работы с обучающимися в колледже. 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.

Программа предусматривает организацию воспитательной работы по 4 основным направлениям: профессионально-личностное воспитание; гражданско-правовое и патриотическое воспитание; духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание; воспитание здорового образа жизни и экологической культуры.

В Программе сформулирована цель воспитания, представлены виды воспитательной деятельности, формы, методы работы, технологии взаимодействия, условия и особенности реализации. Одним из результатов реализации Программы должно стать приобщение обучающихся к российским традиционным духовным ценностям, правилам и нормам поведения в современном обществе. 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.

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: 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 2022–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	На базе основного общего образования– 3 года 10 месяцев.
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, 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

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».

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

### 2.1. Реализация требований ФГОС СПО, в том числе в сфере освоения 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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;
- 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 языках;
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 2.2. Реализация требований ФГОС среднего общего образования, в том числе в сфере достижения личностных результатов обучения

Личностные результаты освоения основной образовательной программы и программы воспитания отражают:

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 ор-	ЛР 2

ганизаций		
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих		<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»		<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России		<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях		<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.		<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства		<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях		<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой		<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры		<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания		<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>		
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела		<b>ЛР 13</b>
<b>Личностные результаты</b>		

<b>реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации<sup>1</sup> (при наличии)</b>		
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	<b>ЛР 14</b>	

### **2.3. Основные направления воспитательной работы**

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.

---

<sup>1</sup> Разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

### 2.3.1. МОДУЛЬ 1. ГРАЖДАНСКО - ПРАВОВОЕ И ПАТРИОТИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ

**Цель:** формировать у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку.

**Задачи:**

- Развивать военно-патриотического воспитания студентов, укрепление престижа службы в Вооруженных Силах Российской Федерации и правоохранительных органах, совершенствование практики шефства воинской части над Техникумом.
- Формировать гражданскую ответственность за будущее своей страны через организацию работы отряда Юнармии и студенческого отряда содействия полиции, реализацию проекта «Активный студент».
- Развивать волонтерского движения, являющегося эффективным инструментом гражданско-патриотического воспитания;
- Способствовать активному участию добровольцев (волонтеров) в организации акций, посвященных памятным событиям в истории России;

ЛР, ОК ФГОС СПО	Основные мероприятия	Технологии взаимодействия	Показатели результативности воспитательной работы	Целевые показатели
ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12  ОК 06.	<b>Уровень проведения -регион, район, город</b> -участие во Всероссийских акциях, конкурсах посвященных значимым отечественным и международным событиям («Бессмертный полк», «Георгиевская лента», «Эстафета памяти» и др); - проведение мероприятий, посвященных Дням Воинской Славы, памятным патриотическим датам; -участие в мероприятиях, направленных на развитие движения Юнармии; -участие в акции Бессмертный полк, Свеча памяти; -участие в региональных волонтерских акциях, -участие в работе военно-патриотических лагерей, -участие в региональных, районных конкурсах, гражданско-правовой и патриотической направленности; - участие обучающихся в конкурсе «Лучший клуб молодого избирателя»; -участие в реализации регионального проекта «Активный	<b>Студенческое самоуправление</b> - работа Совета студентов, проведение анкетирования и опросов обучающихся по проведенным мероприятиям; - участие волонтерских отрядов в проектах региона, направленных на формирование активной гражданской и патриотической позиции; - участие в научных конференциях, конкурсах по изучению истории малой родины; участие в видеолекториях патриотической тематики совместно с социальными партнерами: библиотекой, музеями; - работа информационного совета обучающихся, освещение в студенческих средствах массовой информации (на	- проявление высокопрофессиональной трудовой активности; - участие в исследовательской и проектной работе форсированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; - проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; -проявление правовой активности и навыков правомерно-	Удельный вес студентов, охваченных просветительскими и иными программами, направленными на укрепление престижа службы в Вооруженных Силах Российской Федерации, % Доля студентов, вовлеченных в добровольческую деятельность, деятельность волонтерских отрядов % Удельный вес студентов, охваченных просветительскими и иными программами, направленными

	<p>студент»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Участие в региональных и Всероссийских конкурсах по противодействию коррупции, правонарушений и т.д</li> </ul> <p><b>Уровень проведения – образовательная организация</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- комплексы мероприятий, посвященных Дням памяти, погибших в Беслане, памяти жертвам, погибших в ДТП, погибших в радиационных авариях и катастрофах, Дню России и других;</li> <li>- конкурсы чтецов военно-патриотических стихов и произведений;</li> <li>- концертные программы, посвященные памятным и значимым датам;</li> <li>- радиогазеты приуроченных событий, к государственным и национальным праздникам Российской Федерации, памятным датам и событиям российской истории и культуры;</li> <li>-встречи с выпускниками разных лет, трудовыми династиями;</li> <li>-конкурс(выставка) плакатов/стенгазет (флешмоб или квест), посвященных государственным праздникам, памятным датам и отмечаемым событиям</li> <li>-месячник военно-патриотической работы;</li> <li>-волонтерские акции;</li> <li>- работа киберволонтерского отряда в работе по профилактике экстремизма и терроризма;</li> <li>-конкурсы исследовательских работ;</li> <li>-формирование и работа клуба молодого избирателя «Лидер»;</li> </ul> <p><b>Уровень проведения – учебная группа</b></p> <p>формирование выборного актива учебной группы, выработка совместных правил общения и взаимодействия внутри учебной группы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- исторические квесты;</li> <li>- экскурсии;</li> <li>- встречи с сотрудниками ОМВД;</li> <li>- тематические классные часы;</li> </ul>	<p>информационных стендах, в социальных сетях и др.) о проводимых мероприятиях.</p> <p><b>Родители (законные представители)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий;</li> <li>- проведение индивидуальных консультаций родителей с педагогом-психологом, социальным педагогом по вопросам социальной адаптации обучающегося, по вопросам толерантности, нравственного выбора, предупреждения асоциальных проявлений.</li> </ul> <p><b>Социальные партнеры</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение совместных мероприятий с ОМВД, КДН и ЗП, управлением культуры, управлением физической культуры, спорта и молодежной политики.</li> </ul>	<p>го поведения, уважения к Закону;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;</li> <li>-отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;</li> <li>-участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;</li> <li>-добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;</li> </ul>	<p>ми на укрепление престижа службы в Вооруженных Силах Российской Федерации, %</p> <p>Удельный вес студентов, активно участвующих в акциях, посвященных памятным событиям в истории России, %</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 2.3.2. МОДУЛЬ 2. Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнесориентирующее (развитие карьеры)

**Цель:** формировать психологическую готовность к совершению осознанного профессионального выбора; повышение компетентности обучающихся в области планирования карьеры; создание психолого-педагогических условий для интеграции студентов в социальную, учебную среду техникума, для развития личностных качеств студентов; актуализация интереса студентов к учебной деятельности, будущей профессии.

**Задачи:**

- Развивать формы профессиональной навигации студентов, моделирование их профессиональной деятельности, личностного развития.
- Внедрять новые формы наставничества и разработку механизмов мотивации детей и молодежи к участию в социально-экономическом развитии своего региона

ЛР, ОК ФГОС СПО	Основные мероприятия	Технологии взаимодействия	Показатели результативности воспитательной работы	Целевые показатели
<p>ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15</p> <p><b>ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК 09, ОК.10, ОК 11</b></p>	<p><b>Уровень проведения -регион, район, город</b>  - участие в региональном конкурсе Ворлдскиллс Россия по компетенции «Преподавание в младших классах»;  - участие в профессиональном конкурсе «Абилимпикс»;  - участие в региональных конкурсах профессионального мастерства;  - участие в предметных олимпиадах по дисциплинам;  - участие в региональном конкурсе «Парад профессий»  - мероприятия Всероссийской программы «Дни финансовой грамотности».</p> <p><b>Уровень проведения – образовательная организация</b>  -встречи с социальными партнерами, с представителями трудовых династий, выпускниками ПОО, ветеранами труда, представителями бизнеса, работниками Центров занятости населения ,«Диалог на равных» встречи обучающихся техникума с выпускниками, ведущими лидерами производства города, области, России 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 поведения на рынке финансовых услуг и в сфере предпринимательства, в сфере бережливых технологий;  - дни/недели правовой и финансовой грамотности;  -участие во всероссийской акции Тотальный диктант;  -получения дополнительного профессионального образования для обучающихся техникума;  -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;</p>	<p><b>Студенческое самоуправление</b>  -работа студенческого совета, проведение анкетирования и опросов обучающихся по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса;  -участие студентов в работе стипендиальных комиссий;  участие студентов в разработке и обсуждении локальных нормативных актов, касающихся процесса обучения;  -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><b>Социальные партнеры</b>  - проведение совместных мероприятий с ЦЗН, управлением образования, управлением культуры, ОГБУЗ «Валуйская ЦРБ»</p>	<p>-демонстрация интереса к будущей профессии;  -оценка собственного продвижения, личностного развития; ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности</p> <p>-проявление высокопрофессиональной трудовой активности;  -участие в исследовательской и проектной работе;  -участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах</p>	<p>ь</p>



	<p>-мероприятия по правовому просвещению обучающихся техникума;</p> <p>- участие в общественных инициативах и проектах, имеющих коммерческий результат-конкурс социальных проектов «Социальное предпринимательство»;</p> <p>-разработка и презентация бизнес-идей;</p> <p>- родительские собрания на тему «Трудовое воспитание подростка в семье».</p> <p><b>Уровень проведения – учебная группа</b> -экскурсии на производство;</p> <p>-встречи с работодателями; ветеранами профессии, представителями трудовых династий;</p> <p>- тематические кураторские;</p> <p>-организация деятельности событийных волонтеров;</p> <p>- анкетирование обучающихся с целью выявления предпринимательских намерений;</p> <p>-публичная защита предпринимательских проектов/бизнес-планов (по итогам изучения дисциплины).</p> <p><b>На индивидуальном уровне работы с обучающимися</b></p> <p>- наблюдение куратора за посещением учебных занятий, успешностью, профессиональным становлением каждого обучающегося учебной группы;</p> <p>- внедрение методологии наставничества, в том числе посредством привлечения к этой деятельности специалистов-практиков;</p> <p>- анализ учебных достижений в портфолио обучающегося;</p> <p>- индивидуальные беседы по формированию предпринимательской инициативы;</p> <p>- индивидуальное сопровождение обучающихся при разработке проектов.</p>			
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

### 2.3.3. МОДУЛЬ 3. Культурно-творческое воспитание.

**Цель:** Развивать творческий потенциал 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.

ЛР, ОК ФГОС СПО	Основные мероприятия	Технологии взаимодействия	Показатели результативности воспитательной работы	Целевые показатели
<p>ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11</p> <p><b>ОК.05</b></p>	<p><b>Уровень проведения -регион, район, город</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в международных и всероссийских событиях культурологической направленности;</li> <li>- участие в городских и областных творческих конкурсах «Студенческая весна», «Созвездие талантов»</li> </ul> <p><b>Уровень проведения – образовательная организация</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа кружков, секций;</li> <li>- работа клубов по интересам; работа медиаслужбы обучающихся;</li> <li>- посещение кинотеатров, театров;</li> <li>- проведение творческих конкурсов;</li> <li>- интеллектуальные игры;</li> <li>- флешмобы.</li> </ul> <p><b>Уровень проведения – учебная группа - экскурсии в музеи, знакомство с историко-культурным и этническим наследием края;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- посещение театральные спектаклей, концертов;</li> <li>- классные часы с дискуссиями об общечеловеческих ценностях;</li> <li>-социальные инициативы студентов, в том числе подготовка праздничных концертов к выпускным мероприятиям;</li> <li>-кураторские часы с дискуссиями об общечеловеческих ценностях, решением моральных дилемм и осуществлением нравственного выбора;</li> <li>-социальные инициативы студентов, в том числе подготовка праздничных концертов и дискотек к Дню посвящения в студенты, Новому году, День Российского студента, празднику 8 марта, выпускным мероприятиям и др.;</li> <li>-организация деятельности волонтеров культуры.</li> </ul> <p><b>На индивидуальном уровне работы с обучающимися</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ результатов творческого самовыражения обучающегося, его социального опыта по материалам портфолио обучающегося;</li> <li>- проведение индивидуальных консультаций обучающегося с психологом и социальным педагогом (при необходимости) по вопросам толерантности, нравственного выбора и социального поведения.</li> </ul>	<p><b>Студенческое самоуправление</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-работа студенческого совета, работа совета общежития, организация, проведение и анализ студенческих мероприятий;</li> <li>-работа информационного совета обучающихся, освещение в студенческих средствах массовой информации (на информационных стендах, в социальных сетях и др.) о проводимых мероприятиях, о работе кружков, студий, клубов</li> </ul> <p><b>Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий;</li> </ul> <p><b>Преподаватели-совместное обсуждение</b> вопросов качества и результативности студенческих инициатив, развитие социально и профессионально значимых качеств личности: развитие творчества, инициативности, эмоциональной грамотности обучающихся</p> <p><b>Руководящие и педагогические работники</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-контроль руководящими работниками режима работы кружков, студий, клубов, качества проводимых воспитательных мероприятий, оценка уровня их безопасности и вовлеченности обучающихся;</li> <li>-открытые дискуссионные педагогические площадки по эффективному взаимодействию с обучающимися при проведении воспитательных мероприятий;</li> <li>-работа с кураторами, педагогическими работниками образовательной организации по эффективному использованию их</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка собственного продвижения, личностного развития;</li> <li>- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</li> <li>- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;</li> <li>- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</li> <li>- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</li> <li>- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;</li> </ul>	<p>Доля студентов с уровнем направленности на творческую и профессиональную самореализацию выше среднего</p>

		творческого потенциала, повышение их коммуникативной, информационной компетентности		
<b>2.3.4. МОДУЛЬ 4. Спортивное и здоровьесберегающее воспитание</b>				
<p><b>Цель:</b> Формировать устойчивую потребность у обучающихся вести здоровый образ жизни, систематически заниматься физической культурой и спортом</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Расширять сеть физкультурно-спортивных секций, кружков по различным направлениям, доступных для молодежи;</li> <li>- Формировать ценности здорового образа жизни, создавать условия для физического развития молодежи, повышать уровень культуры безопасности жизнедеятельности молодежи;</li> <li>- Выявлять сильнейших спортсменов и создавать условия для совершенствования спортивного мастерства.</li> <li>- Вовлекать обучающихся в проекты городского округа, области физкультурно-спортивной и оздоровительной деятельности, связанных с популяризацией здорового образа жизни, спорта.</li> </ul>				
ЛР, ОК ФГОС СПО	Основные мероприятия	Технологии взаимодействия	Показатели результативности воспитательной работы	Целевые показатели
ЛР 7, ЛР 9 ОК 8	<p><b>Уровень проведения -регион, район, город</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в спортивных и физкультурно-оздоровительных мероприятиях, сдача норм ГТО;</li> <li>- участие в областной спартакиаде по 8 спортивным направлениям;</li> <li>-участие в акциях «Зарядка с чемпионом», День здоровья;</li> <li>-участие в проектной деятельности, направленной на здоровый образ жизни;</li> <li>-участие в региональных проектах «Я на спорте», «Беги!», «Льбжня России».</li> <li>-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!»;</li> <li>-участие в межведомственных операциях «Каникулы», «Дети России», «Безопасное лето» и т.д.;</li> <li>-участие в социально-психологическом тестировании обучающихся;</li> <li>-участие в научно-практических конференциях, заседаниях круглого стола, посвященных здоровому образу жизни.</li> </ul> <p><b>Уровень проведения – образовательная организация</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа спортивных секций: футбола, баскетбола, волейбола, настольного тенниса, шахмат;</li> <li>- организация спортивных соревнований;</li> <li>- проведение цикла лекций, посвященных формированию и укреплению здоровья, пропаганде здорового образа жизни;</li> </ul>	<p><b>Студенческое самоуправление</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul> <p><b>Родители (законные представители)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вовлечение родителей в проведение мероприятий (спортивные соревнования и др.);</li> <li>- проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий</li> </ul> <p><b>Социальные партнеры</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение совместных мероприятий с ОМВД, КДН и ЗП, управлением культуры, спорта и молодежной политики, ОГБУЗ «Валуйская ЦРБ»</li> <li>- сохранение и укрепление здоровья обучающихся;</li> <li>- популяризация спорта в техникуме;</li> <li>- активное участие в спортивных мероприятиях, позволяющих поддерживать и</li> </ul>	<p>демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся</p>	<p>Увеличение количества спортивных секций, кружков различной направленности Удельный вес студентов, участвовавших в соревнованиях, спортивных мероприятиях</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- спортивные соревнования, совместные спортивные мероприятия с социальными партнерами;</li> <li>- участие во встречах с медицинскими работниками;</li> <li>- проведение конкурсов и акций направленных на формирование и укрепление здоровья, пропаганду здорового образа жизни;</li> <li>- встречи с представителями правоохранительных органов, с работниками ОГБУ «Валуйская ЦРБ»;</li> <li>- организация деятельности «Волонтеров здоровья»;</li> <li>- проведение Дней здоровья.</li> </ul> <p><b>Уровень проведения -учебная группа</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тематические классные часы;</li> <li>- турниры приуроченные различным датам и событиям: Всемирному дню борьбы со СПИД, всемирному дню молодежи, 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.;</li> <li>-кураторские часы с дискуссиями о правилах безопасности на дорогах, безопасности в быту, о вредных привычках, здоровом питании, профилактике вредных привычек;</li> <li>-выпуск стенгазет.</li> </ul> <p><b>На индивидуальном уровне работы с обучающимися</b></p> <p>индивидуальные беседы классного руководителя с обучающимися по формированию здорового образа жизни и режима работы спортивных секций на базе техникума.</p>	укреплять собственное здоровье.		
<b>2.3.5. МОДУЛЬ 5. Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)</b>				
<p><b>Цель:</b> Создать систему социальных, психологических и педагогических условий, способствующих успешной интеграции, адаптации, реабилитации и личностному росту обучающихся в социуме (техникуме, в семье, и т. п.).</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оказать социально-психологическую поддержку студентам и педагогам в сложных условиях адаптационного периода;</li> <li>- оказать социально-педагогическую помощь всем участникам педагогического процесса в решении возникающих проблем;</li> <li>- своевременно выявлять студентов, склонных к совершению противоправных действий;</li> <li>- своевременно выявлять причины и условий совершенного поступка;</li> <li>- своевременно оказывать социальную помощь и поддержку нуждающимся в них студентам;</li> <li>- социальная защита прав студентов, создание благоприятных условий для их обучения, воспитания и развития;</li> <li>-обеспечить эффективное межведомственного взаимодействия субъектов, участвующих в профилактике суицидального поведения несовершеннолетних, по выявлению и пресечению случаев склонения либо доведения несовершеннолетних до суицида</li> </ul>				
<b>ЛР, ОК ФГОС СПО</b>	<b>Основные мероприятия</b>	<b>Технологии взаимодействия</b>	<b>Показатели результативности воспитательной работы</b>	<b>Целевые показатели</b>

<p><b>ЛР 9</b> <b>ОК 4</b></p>	<p><b>Уровень проведения -регион, район, город</b> -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 регионе; -участие в обучающих семинарах, -участие в профилактических акциях</p> <p><b>Уровень проведения – образовательная организация</b> 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; – 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 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; - работа медиаслужбы.</p>	<p><b>Студенческое самоуправление</b> -работа информационного совета обучающихся, освещение в студенческих средствах массовой информации (на информационных стендах, в социальных сетях и др.) о проводимых мероприятиях; - участие в работе медиаслужбы.</p> <p><b>Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся</b> -проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий. -проведение родительских собраний на тему «Деструктивные группы в интернете», «Подросток и его проблемы», «Буллинг, что это такое?», совместно с сотрудниками УМВД РФ</p> <p><b>Преподаватели</b>-совместное обсуждение вопросов качества и результативности проводимых мероприятий, развитие профессионально значимых качеств личности: предпринимательская инициатива.</p> <p><b>Руководящие и педагогические работники</b> -контроль руководящими работниками режима работы профильных общественных объединений, 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 профессионального и творческого потенциала, повышение их профессиональной, коммуникативной, информационной и правовой компетентности.</p>	<p>– положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики</p> <p>– отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;</p>	<p>Количество обучающихся, прошедшие социально-психологическое тестирование (чел.)</p> <p>Количество обучающихся ,совершивших правонарушения. (чел.)</p> <p>Количество, преступлений, совершенных обучающимися за учебный год. (шт.)</p> <p>Доля обучающихся, принявших участие в мероприятиях по профилактике правонарушений. (чел.)</p> <p>Количество проведенных профилактических мероприятий (шт.): - профилактика ПАВ - профилактика суицидального поведение - профилактика ПДД - формированию толерантности и позитивного отношения к инвалидам и лицам с ОВЗ и недопущения их дискриминации</p>
------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p><b>Уровень проведения – учебная группа</b></p> <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> <p><b>На индивидуальном уровне работы с обучающимися</b></p> <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?», «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>			
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

<p><b>2.3.6. МОДУЛЬ 6. Экологическое направление</b></p> <p><b>Цель:</b> формировать личность, имеющую высокий уровень экологической культуры, обладающую экологическим мировоззрением, которое позволяет взаимодействовать с миром природы на основе понимания его законов, «сотрудничать» с природой, а не управлять ей.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Мотивировать обучающихся к потребности, привычкам экологически целесообразного поведения и деятельности, развитие стремлений к активной деятельности по охране окружающей среды.</li> <li>-Вовлекать обучающихся в мероприятия по экологическому воспитанию.</li> <li>-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.</li> </ul>				
<b>ЛР, ОК ФГОС СПО</b>	<b>Основные мероприятия</b>	<b>Технологии взаимодействия</b>	<b>Показатели результативности воспитательной работы</b>	<b>Целевые показатели</b>
<p><b>ЛР 7, ЛР 10</b></p> <p><b>ОК 7</b></p>	<p><b>Уровень проведения -регион, район, город</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в экологических акциях и субботниках;</li> <li>- участие в озеленении города, района;</li> <li>- участие в флешмобах по охране окружающей среды;</li> <li>- участие в конкурсах и региональных мероприятиях совместно с управлением молодежной политики города и области;</li> <li>- участие волонтерского экологического отряда в научных конференциях и проведение квестов со школьниками города.</li> </ul> <p><b>Уровень проведения – образовательная организация</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-реализация проекта по экологическому направлению;</li> <li>-участие в экологических субботниках;</li> <li>-взаимодействие техникума с метеостанцией и эколого-биологическим центром;</li> <li>-участие в общественно-полезном труде;</li> <li>- проведение мероприятий в рамках декады недели цикловой комиссии.</li> </ul> <p><b>Уровень проведения – учебная группа</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-экологические экскурсии;</li> <li>-кураторские часы с дискуссиями о правилах безопасности</li> </ul>	<p><b>Студенческое самоуправление</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа студенческого Парламента, организация, проведение и анализ студенческих мероприятий;</li> <li>- освещение мероприятий в средствах массовой информации о работе кружков, студий, клубов и др.</li> </ul> <p><b>Социальные партнеры</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение совместных мероприятий с МУДО «ДЭБЦ» г. Валуйки, метеостанцией, ОГАУ «Валуйский лесхоз».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в природоохранных акциях;</li> <li>- соблюдение принятых в обществе правил и норм экологически целесообразного поведения;</li> <li>– участие в решении экологических проблем.</li> </ul>	<p>Доля обучающихся, у которых сформирована экологическая культура</p>

	<p>на дорогах, о раздельном сборе мусора, безопасности в быту, о вредных привычках, здоровом питании, индивидуальных мерах безопасности, благоустройстве, оформлении, озеленение учебных аудиторий, рекреаций, событийный дизайн и др.;</p> <p><b>На индивидуальном уровне работы с обучающимися</b></p> <p>-индивидуальные беседы по формированию экологической культуры.</p>			
<p><b>2.3.7. МОДУЛЬ 7. Студенческое самоуправление</b></p> <p><b>Цель:</b> создать условия, способствующие самореализации студентов в профессиональной и творческой сфере и решению вопросов в различных областях студенческой жизни</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять лидеров среди обучающихся и формировать инициативную группу, через организацию работы Совета студентов, Совета общежития;</li> <li>- обучить актив обучающихся навыкам проектного управления для реализации студенческих инициатив;</li> <li>- способствовать развитию волонтерского движения на уровне ПОО;</li> <li>- вовлекать обучающихся в реализацию модели студенческого самоуправления</li> </ul>				
ЛР, ОК ФГОС СПО	Основные мероприятия	Технологии взаимодействия	Показатели результативности воспитательной работы	Целевые показатели
<p>ЛР 2, ЛР 7</p> <p>ОК 4</p>	<p><b>Уровень проведения -регион, район, город</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-конкурсы студенческих объединений;</li> <li>-участие в работе молодежного правительства;</li> <li>-взаимодействие совета обучающихся техникума с молодежной политикой;</li> <li>- участие в проектной деятельности;</li> <li>- участие в фестивалях и флешмобах.</li> </ul> <p><b>Уровень проведения – образовательная организация</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация студенческого самоуправления на уровне техникума и общежития;</li> <li>-работа Школы студенческого актива;</li> <li>- работа старостата;</li> <li>-организация работы студенческих общественных объединений;</li> <li>-проведение и участие во всех мероприятиях техникума.</li> <li>- разработка социальных инициатив обучающихся и мероприятий по духовно-нравственному воспитанию, например, «Подарки для детского дома» и др.;</li> <li>-организация работы студенческого самоуправления</li> </ul> <p><b>Уровень проведения – учебная группа</b></p> <p>на уровне групп: выборы актива группы, старосты и др</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-участие в работе студенческого самоуправления</li> </ul>	<p><b>Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий;</li> </ul> <p><b>Преподаватели</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-совместное обсуждение вопросов качества и результативности проводимых мероприятий</li> </ul> <p><b>Руководящие и педагогические работники</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-контроль руководящими работниками режима работы профильных общественных объединений, оценка уровня их безопасности и вовлеченности обучающихся.</li> </ul> <p><b>Социальные партнеры</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение совместных мероприятий с администрацией Валуйского городского округа, управлением образования, управлением культуры, управлением физической культуры, спорта и моло-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;</li> <li>- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;</li> <li>- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</li> <li>- соблюдение этических норм общения при взаимодей-</li> </ul>	<p>Доля обучающихся, обладающих профессиональной мобильностью, умеющих планировать личный профессиональный рост</p>



	<p>;</p> <p>- участие во всех мероприятиях на разных уровнях.</p> <p><b>Индивидуальный</b></p> <p>-индивидуальные беседы по вовлечению студентов в работу студенческого самоуправления</p>	<p>дежной политики, ОГБУЗ «Валуйская ЦРБ»</p>	<p>ствии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</li> <li>- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</li> </ul>	
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

## 2.4. 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 тако-

му 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 23 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 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

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

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

- 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 17.02.2022 № 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.

### **3.2. 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, 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.

### **3.3. 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 м<sup>2</sup>, 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 специальности.

#### **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:**

- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех

##### **Спортивный зал**

**Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;**

##### **Актальный 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 и профессионального назначения.
- средства для оказания первой помощи;
- комплекты средств индивидуальной защиты;
- средства противопожарной безопасности.

### **3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы**

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

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности 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](http://valindteh.ru)*

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

### **КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

по образовательной программе среднего профессионального образования  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
на период 2022-2023 г.г.

**Валуйки, 2022 г.**

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://лидерыроссии.рф/>;

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

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

**субъектов Российской Федерации** (в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий), в том числе «День города» и др.

а также **отраслевых профессионально значимых событиях и праздниках.**

№п/п	Содержание и формы деятельности	Участники	Дата	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
<b>АВГУСТ</b>							
1	Методическое объединение классных руководителей (кураторов) групп	Классные руководители, кураторы групп	30.08.2022	Читальный зал	Заместитель директора по УВР, председатель МО кураторов	ЛР 1-12	
2	Родительское собрание для родителей (законных представителей) студентов 1 курса	Родители (законные представители) студентов 1 курса	31.08.2022	Актный зал	Директор техникума заместитель директора по УВР	ЛР 1-12	
<b>СЕНТЯБРЬ</b>							
3	Торжественная линейка, посвященная Российскому Дню знаний и первому звонку для первокурсников. Всероссийский открытый урок в День знаний «Современная российская наука»	1 курс 1-4 курсы	01.09.2022	Площадка техникума Учебный корпус	Заместитель директора по УВР Классные руководители, кураторы групп	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
4	Тематический классный час:	1-4 курсы	02.09.2022	Учебный кор-	Заместитель дирек-	ЛР 1, ЛР 2, ЛР	Гражданско-



	День окончания Второй мировой войны» Исторический квест # Наша победа	Волонтеры		пус Читальный зал	тора по УВР Классные руководители, кураторы групп	3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12	правовое и патриотическое воспитание
5	Акция # Студенты техникума, против терроризма, посвященная Дню солидарности в борьбе с терроризмом	1-4 курсы	03.09.2022.	Территория техникума	Заместитель директора по УВР	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
6	Урок безопасности «Как не стать жертвой террористического акта» * Линейка памяти «День солидарности в борьбе с терроризмом»	1-4 курсы	03.09.2022	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР	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
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 06.09.2022	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР  Педагог- психолог	ЛР 9	Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
8	Классные часы «Моя профессия»	1 курсы	7.09.2022	Учебный корпус	Классные руководители (кураторы групп)	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14	Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
9	Классные часы «Риски неофициального трудоустройства»	2-4 курсы	08.09.2022	Учебный корпус	Классные руководители (кураторы групп)	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14	Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие ка-

							рьеры)
10	Международный день распространения грамотности, викторина «Богатый, могучий ....»	Обучающиеся 1-4 курс	08.09.2022	Учебные корпуса №1,2	Преподаватели русского языка	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12	Культурно- творческое воспитание
10	Диагностика адаптации студентов, выявление уровня сплоченности коллектива, выявление лидера, выявление личностных качеств	1 курсы	сентябрь	Учебный корпус	Педагог-психолог	ЛР 2, ЛР 7	Студенческое самоуправление
11	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, общежитии техникума «Территория трезвости!» • Спортивный флешмоб #Трезвая Россия-здоровая Россия! • Тренинговое занятие «Линия жизни», направленное на формирование осознанного отношения подростков к здоровому образу жизни.	1-4 курсы	10.09.2022	Учебный корпус  Территория техникума	Заместитель директора по УВР  Педагог- психолог, социальный педагог, медицинский работник Классные руководители (кураторы групп), преподаватели Библиотекарь Воспитатели общежития Преподаватели физической культуры	ЛР 7, ЛР 9	Спортивное и здоровье берегающее воспитание
12	Участие в мероприятиях, посвященных празднованию Дня города 1. Флешмоб #СДнемРожденияВалуйки# 2. Виртуальная экскурсия по городу	1-4 курсы	06.09.2022-11.09.2022	Территория Валуйского ГО	Заместитель директора по УВР	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	Культурно- творческое воспитание.
13	Единый урок Безопасности (С 14.09. по 10.12.2022г.) с приглашением сотрудников ОДН, координатора кибердружин по Валуйскому ГО - Всероссийский Урок безопасности в сети	1-4 курсы	14.09.2022	Учебный корпус 1,2	Зам. директора по УВР Классные руководители ( кураторы групп)	ЛР 3, ЛР10	Социально- психологическое сопровождение

	интернет. - Акция #Безопасный интернет						
14	Общее собрание студентов техникума по выборам актива групп студ. совета.	1-4 курсы	15.09.2022	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР	ЛР 2, ЛР 7	Студенческое самоуправление
15	День здоровья # здоровьем крепчаем – техникум величаем (при соблюдении норм санитарно-эпидемиологического законодательства)	1-3 курсы	сентябрь	Стадион «Центральный» г. Валуйки	Руководитель физвоспитания Преподаватель физической культуры	ЛР 7, ЛР 9	Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
16	Всероссийская акция «Вместе всей семьей»	Обучающиеся 1-4 курсы	17.09.2022	Учебные корпуса №1,2	Зам. директора по УВР Воспитатели общежития	ЛР 1-12,	Студенческое самоуправление
17	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	Преподаватели Студенты 1-4 курса Родители (законные представители)	сентябрь	Учебный корпус	Зам. директора по УВР  Педагог-психолог, социальный педагог, медицинский работник Классные руководители (кураторы групп)	ЛР 9	Социально-психологическое сопровождение
12	Участие в Выборах депутатов в Государственную Думу. Размещение информации в соц.сети, группе Вконтакте	3-4 курсы	19.09.2022	По местам работы	Кураторы (классные руководители)	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
13	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	21.09.2022	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР Библиотекарь	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
14	Неделя безопасности дорожного движения: -Акция «Засветись!» -профилактические рейды с участием сотрудников ГИБДД	1-4 курсы	20.09-25.09	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР	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

	-разъяснительные беседы со студентами о соблюдении правил дорожного движения						
15	Участие в областном конкурсе на соискание стипендии губернатора Белгородской области областной	2-4 курсы	21.09.2022	Учебный корпус	Зам. директора по УВР Кураторы (классные руководители)	ЛР 2, ЛР 7	Студенческое самоуправление
16	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений с приглашением сотрудников ОДН, КДН и ЗП	Студенты «группы риска»	20.09.2022	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	Социально- психологическое сопровождение
	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»	1-4 курсы	сентябрь	Учебный корпус 1,2	Руководитель волонтерского отряда	ЛР 3, ЛР9	Студенческое самоуправление  Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
17	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	24.09.2022 25.09.2022	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР Классные руководители, (кураторы) групп Педагог- психолог	ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7	Студенческое самоуправление Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
18	Экскурсии на предприятия партнёров в рам-	1-4 курсы	График дуально-	ИП Шейченко	Заместитель дирек-	ЛР 1 , ЛР 2 ,	Профессионально-

	ках дуального обучения		го обучения	Ресторан «Центральный»	тора по УПР	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14	ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
19	Участие в областном конкурсе «Общежитие-территория без наркотиков»	Студенты, проживающие в общежитии	До 30 сентября 2022	Общежитие ОГАПОУ «ВИТ»	Заместитель директора по УВР Воспитатели техникума	ЛР 7, ЛР 9	Студенческое самоуправление Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
<b>ОКТАБРЬ</b>							
1	Волонтерская акция, посвященная дню пожилых людей #Добрые открытки пожилым #От сердца к сердцу	1-4 курсы	01.10.2022	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР	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
2	День профессионально-технического образования Единые классные часы, посвящённые празднованию Дню профтехобразования «Из истории профтехобразования». Проведение радиолинейки посвященной 81-годовщине системы ПТО «Гордость ПТО»	1-4 курсы	02.10.2022	Учебный корпус 1,2	Заместитель директора по УВР Классные руководители, (кураторы) групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7 ЛР 13	Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
3	Всероссийский открытый урок «ОБЖ», приуроченный ко Дню гражданской обороны	1-2	04.10.2022	Территория техникума, учебный корпус	Заместитель директора по УВР	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

4	Акция # Подари улыбку	1 -2 курсы	04.10.2022	Территория техникума	Заместитель директора по УВР	ЛР6	Студенческое самоуправление
5	Участие в форуме по профилактике экстремистских проявлений и идеологии терроризма среди молодежи		октябрь		Заместитель директора по УВР	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
4	Торжественное мероприятие, посвященное Дню Учителя	1-4 курсы	05.10.2022	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	Культурно-творческое воспитание.
6	Классные часы, посвященные выбранной профессии, специальности «Я!Работа!Будущее!»	1-4 курсы	06.10.2022	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14	Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
7	Конкурс плакатов, эссе, стенгазет «Молодежь против коррупции»	1-4 курсы	10.10.2022	Учебный корпус	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 06.	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
8	Социологическое исследование и мониторинг мнения студентов по проблемам противодействия терроризму	1-4 курсы	01.10.2022-07.10.2022	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР	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 Студенческое самоуправление
9	Классный час «История Белгородского флага»	1-4 курсы	12.10.2022	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР	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
10	Спартакиада среди студентов по легкой атлетике	1-4 курсы	1-15.10	Стадион «Централь-	Руководитель физвоспитания	ЛР 7, ЛР 9	Спортивное и здоровье сберегаю-

				ный»			щее воспитание
11	Участие СООСП «ВИТ» в областном конкурсе студенческих отрядов содействия полиции	3-4 курсы	1-15.10		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
12	Проведение акции «Карьерный старт»	Обучающиеся 3-4 курсов	14.10.2022	Актовый зал	Педагог дополнительного образования	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13, ЛР14	Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
13	Участие в экологических акциях и субботниках Валуйского городского округа	1-4 курсы	01.10.2022-15.10.2022	Валуйский городской округ	Руководитель волонтерского отряда	ЛР 7, ЛР 10	Экологическое направление
14	Профилактические классные часы на тему: «Наркотики, психоактивные вещества и последствия их употребления», «Цени свою жизнь».	1-4 курсы	12.10.2022	Учебный корпус 1,2	Классные руководители (кураторы)	ЛР 9	Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
15	Проведение социально-психологического тестирования СПТ – 140 среди студентов 1-4 курсов	1-4 курсы	октябрь	Учебный корпус	Зам. директора по УВР Педагог-психолог, социальный педагог, медицинский работник Классные руководители (кураторы групп)	ЛР 9	Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
16	Единый урок Безопасности (С 14.09. по 10.12.2022г.) с приглашением	1-4 курсы	25.10.2022-	Учебный корпус	Зам. директора по УВР	ЛР 9, ЛР 10	Социально-психолого-

	сотрудников ОДН, координатора кибердружин по Валуйскому ГО - Всероссийский Урок безопасности в сети интернет.		30.10.2022		Классные руководители ( кураторы групп)		педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
17	Единый кл. час на тему: «Сохраните жизнь!» направленные на профилактику и предупреждение дорожно- транспортного травматизма	1-4 курсы	19.10.2022	Учебный корпус	Зам. директора по УВР Классные руководители ( кураторы групп)	ЛР9, ЛР10	Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
18	Формирование состава и участие в сдаче норм ГТО студентов Соревнования допризывной и призывной молодежи, троеборье ГТО	октябрь	До 14.10.2022	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,	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
19	Международный день школьных библиотек. Экскурсия в читальный зал библиотеки	1-4 курсы	25.10.2022	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР Педагоги дополнительного образования, библиотекарь	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	Тематический флешмоб #Здоровая молодежь- здоровое будущее ( популяризация ЗОЖ в студенческой среде)	1 курс	19.10.2022	Спортивный зал	Заместитель директора по УВР Преподаватели физической культуры	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
21	Участие в областном конкурсе среди обучающихся профессиональных образовательных организаций области «Созвездие талантов» в 2020 году	1-4 курсы	октябрь	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	Культурно-творческое воспитание.



22	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	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР	ЛР 2, ЛР 7 ЛР 9	Студенческое самоуправление Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
23	Региональный этап Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс»	1-4 курсы	15-30.10	Учебный корпус	Заместитель директора по УПР	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13	Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
24	Социальный Арт- перформанс # Берегите жизнь!	Обучающиеся 1-2 курсов	27.10.2022 28.10.2022	Территория техникума	Педагог – психолог, специалист по работе с молодежью ЦМИ	ЛР9, ЛР10	Студенческое самоуправление

**НОЯБРЬ**

1	Тематические классные часы, приуроченные Дню народного единства	Обучающиеся 1-4 курсов	03.11.2022	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР	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
2	<u>День народного единства</u> 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	04.11.2022	Онлайн обзор	Классные руководители ( 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,	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание Культурное воспитание Гражданско-правовое и патри-

							отическое воспитание
3	Заседание студенческого Совета	Обучающиеся 1-4 курсов	01.11.2022	Читальный зал	Зам. директора по УВР, педагог-организатор, актив студентов	ЛР 1-13	Студенческое самоуправление
4	200- летие со Дня рождения Ф.М. Достоевского - Радиолинейка - Виртуальная выставка		11.11.2022	Читальный зал	Классные руководители ( кураторы групп) библиотекарь	ЛР4 ЛР 5 ЛР7	Культурно- творческое воспитание
5	Виртуальная экскурсия в музей истории техникума «Гордимся прошлым, строим будущее»	1-4 курсы	15.11.2022	Онлайн- обзор	Кураторы (классные руководители)	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7,	Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
6	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 2020 году	1-4 курсы	01.11.2022 15.11.2022	Учебный корпус	Заместитель директора по УПР	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 Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
7	Классный час на тему: «Стресс в жизни человека. Способы борьбы со стрессом», «Жизнь как высочайшая ценность»	обучающиеся	16.11.2022	Учебный корпус	Заместитель директора по УПР	ЛР 9	Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
8	Конкурсная программа, посвященная меж-	1-4 курсы	17.11.2022	Актный зал	Заместитель дирек-	ЛР 1 , ЛР 2 ,	Культурно-

	дународному дню студентов				тора по УВР	ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	творческое воспитание.
9	Акция, приуроченная Международному дню отказа от курения «Сигарета в обмен на конфету»	1-4 курсы	19.11.2022	Учебный корпус	Кураторы (классные руководители)	ЛР 7, ЛР 9	Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
10	Лекторий для студентов, «310- ление со дня рождения М.В. Ломоносова»	1-4 курсы			Зам. директора по УВР Библиотекарь	ЛР 1 ЛР2 ЛР 13	Культурно-творческое воспитание.
11	Круглый стол День начала Нюрнбергского процесса	1-4 курсы	20.11.2022	Учебный корпус	Тютюнникова Г.В. Теслев А.А. Калуцкая Н.П. Библиотекарь	ЛР 1-13	Гражданско- патриотическое воспитание
12	Участие в Областном конкурсе «Лучший отряд содействия полиции»	1-4 курсы	09.11.2022	Территория техникума	Зам. директора по УВР Преподаватель-организатор ОБЖ Кобзарев В.Е.	ЛР1-13	Студенческое самоуправление Спортивное и здоровье сберегающее направление Гражданско- патриотическое воспитание
13	Декада правовой грамотности «Права человека»	В течение месяца	В течение месяца	Учебный корпус	Библиотекарь Тютюнникова Г.В.	ЛР 9	Гражданско-патриотическое
14	Информ. часы общения, приуроченные приуроченные Дню словаря 220- ление со Дня рождения В.И. Даля	1-4 курсы	22.11.2022	Учебный корпус	Библиотекарь Кураторы групп	ЛР4 ЛР 5 ЛР7	Культурно- творческое воспитание
15	Единый урок Безопасности (С 14.09. по 10.12.2022г.) с приглашением сотрудников ОДН, координатора кибердвижения по Валуйскому ГО	1-4 курсы	23.11.2022	Учебный корпус	Классные руководители ( кураторы групп)	ЛР 9,10	Социально- психологическое сопровождение
16	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	Обучающиеся, преподаватели	24.11.2022	Актовый зал	Зам. директора по УВР, педагог-организатор, соци-	ЛР 1-13	Социально-психолого-педагогическое

					альный педагог, зав. отд., студ. Парламент		сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
17	Праздничный концерт День матери в России	1-4 курсы	28.11.2022	Учебный корпус	Педагоги доп. Образования, библиотекарь	ЛР 1-13,	Студенческое самоуправление Культурно- творческое воспитание
18	Классный час на тему: «Реализуй свое право на здоровье» (в рамках дня борьбы со СПИДом Акция # СТОПВИЧСПИД	1-4 курсы	30.11.2022	Учебный корпус	Педагог- психолог Мед. работник Классные руководители, (кураторы) групп	ЛР 9, ЛР10	Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
19	Проведение круглого стола «Психология жизненного успеха» с обучающимися, входящими в «группу риска», с целью профилактики потребления наркотических и психотропных веществ.	1-4 курсы	В течение месяца	Учебный корпус	Педагог- психолог Соц. педагог Классные руководители, (кураторы) групп	ЛР 9,10	Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
<b>ДЕКАБРЬ</b>							
1	Радиолинейка ко дню борьбы со СПИДом «Мы выбираем жизнь»	1-4 курсы	01.12.2022	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР	ЛР 7, ЛР 9	Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
2	Уроки мужества «День неизвестного солдата». Возложение цветов к памятникам погибших.  Радиолинейка, посвященная Дню Неизвест-	Обучающиеся 1-4 курсов	02.12.2022	Городской парк культуры и отдыха Аллея Славы, памятные ме-	Зам. директора по УВР Классные руководители ( кураторы) групп, преподава-	ЛР 1-13	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание

	ного солдата			ста и воинские захоронения г. Валуйки Учебный корпус	тель ОБЖ		
3	Акция Международный день инвалидов Часы толерантности, приуроченные Дню инвалида	Обучающиеся 1-4 курсов	03.12.2022	Территория ЦМИ	Социальный педагог, педагог дополнительного образования Классные руководители (кураторы групп)	ЛР 1-13	Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
4	День добровольца (волонтера) Проведение уроков Доброты в рамках Всероссийского дня Добровольца Волонтерская акция «Спешите делать добро»,	Обучающиеся 1 курсов	03.12.2022	Учебный корпус №1,2 Территория техникума	Педагоги дополнительного образования	ЛР 1-13	Студенческое самоуправление Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
5	Участие во всероссийской акции #Час кода Тематический урок информатики	1-4 курсы	08.12.2022	Учебный корпус	За. директора по УР Преподаватель информатики	ЛР 2, ЛР 7 ЛР 9 ОК 4	Студенческое самоуправление
6	Заседание Студенческого Совета	1-4 курсы	07.12.2022	Читальный зал	Зам. директора по УВР, председатель Совета студентов	ЛР 1-13	Студенческое самоуправление Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
7	Единый классный час «Мой выбор»: информационный час «Коррупции объявлена война»	1-4 курсы	08.12.2022	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР	Гражданско-правовое и патриотическое воспи-

						8, ЛР 10, ЛР 12,	тание
8	Тематический классный час «День Героев Отечества»	Обучающиеся 1-4 курсов	09.12.2022	Учебный корпус №1,2	Преподаватель-организатор ОБЖ Кураторы групп	ЛР 1-13	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
9	«Честное общество – сильное государство.» К Международному дню борьбы с коррупцией	1-4 курсы	07.12.2022-11.12.2022	Учебный корпус	Зам. диреткора по УВР	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
10	День Конституции Российской Федерации Всероссийская акция: «Мы граждане России!» Классные часы, посвященные Дню Конституции Российской Федерации «Конституция- основной закон РФ»	Обучающиеся 1-4 курсов	12.12.2022	Учебный корпус №1,2	Кураторы групп, преподаватели истории и обществознания	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
11	Кураторские часы «Безопасный виртуальный мир?!» Игра-практикум «Мой мир в сетях»	1-4 курсы	17.12.2022	Учебный корпус №1,2	Классные руководители (кураторы) групп, педагог-психолог, социальный педагог, воспитатели общежития	ЛР 2, ЛР 7 ЛР 9	Студенческое самоуправление Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
12	Неделя тренинговых занятий «Линия жизни» цель: формирование осознанного отношения студентов к здоровому образу жизни, профилактика вредных привычек	1-4 курсы	20.12.2022-24.12.2022	Общежитие	Педагог- психолог	ЛР 9	Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)

13	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	Обучающиеся, преподаватели	27.12.2022	Читальный зал	Зам. директора по УВР, кураторы, педагог- психолог	ЛР 1-12,	Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
14	Тематический флешмоб #Здоровая молодежь- здоровое будущее	1-4 курсов	28.12.2022	Территория техникума	Руководитель волонтерского отряда	ЛР 9	Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
15	Профилактическая акция # СТОПВИЧСПИД	1-4 курсы		Учебный корпус, общежитие	Педагог- психолог	ЛР 9	Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
16	Профилактическая неделя «Безопасные каникулы»	1-4 курсы	21.12.2022- 29.12.2022	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР	ЛР 2, ЛР 7 ЛР 9	Студенческое самоуправление Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
<b>ЯНВАРЬ</b>							
1	Сдача норм ГТО	Обучающиеся 1-2 курсов	1-12.01.2022	Центр тестирования г. Валуйки	Руководитель физического воспитания, преподаватели физического воспитания	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	Культурно-творческое воспитание.
2	Заседание Студенческого Совета	1-4 курсы	10.01.2022	Читальный зал	Зам. директора по УВР, педагог-организатор, зав. отд., студ. Парламент	ЛР 1-12,	Студенческое самоуправление Социально-психолого-педагогическое

							сопровождение обучающихся
3	Участие в мероприятиях, посвященных Дню освобождения города Валуйки от немецко-фашистских захватчиков	Обучающиеся 1-4 курсов	13.01.2022 19.01.2022	г. Валуйки	Зам. директора по УВР, преподаватель ОБЖ	ЛР 1-12	Гражданско- правовое и патриотическое направление
4	Акция# Безопасный интернет	1-4 курсы	20.01.2022	Классные руководители (кураторы) групп, педагог- психолог, социальный педагог, воспитатели общежития	ЛР 2, ЛР 7 ЛР 9	Студенческое самоуправление Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)	Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
5	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	Классные руководители (кураторы) групп, педагог- психолог, социальный педагог, воспитатели общежития	ЛР 7 ЛР 9	Студенческое самоуправление Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)	Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
6	Акция «Память сохраним», «Дорога к Обелиску» посвященная Дню освобождения Валуйки от немецко-фашистских захватчиков.	1-4 курсов	19.01.2022	г. Валуйки	Руководитель волонтерского отряда	ЛР 1-12	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
7	Месячник военно-патриотического воспитания	1-4 курсы	19.01.2022-31.01.2022	Учебный корпус	Кураторы (классные руководители) Преподаватель-	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР	Гражданско-правовое и патриотическое воспи-



					организатор ОБЖ	8, ЛР 10, ЛР 12	тание
8	Конкурсно-развлекательная программа, посвященная Дню российского студенчества «Татьянин день» (праздник студентов)	1-4 курсы	25.01.2022	Актный зал	Педагоги дополнительного образования, Штаб активный студент	ЛР 1-12	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
9	Тематические классные часы: «День снятия блокады Ленинграда» Акция # Блокадный Хлеб	1-4 курсы	26.01.2022	Учебные корпуса № 1,2,	Кураторы групп	ЛР 1-12	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
10	Мероприятия, посвященные дню памяти жертв Холокоста, дню полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады (1944 год)	1-4 курсы	24.01.2022-27.01.2022	Учебные корпуса № 1,2,	Кураторы групп	ЛР 1-12	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
11	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	Обучающиеся, преподаватели	31.01.2022	Читальный зал	Зам. директора по УВР, педагог-психолог Социальный педагог, кураторы групп	ЛР 1-12,	Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
<b>ФЕВРАЛЬ</b>							
1	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	1-4 курсы	02.02.2022	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
2	Заседание Студенческого Совета	1-4 курсы	04.02.2022	Читальный зал	Зам. директора по УВР, педагог-организатор, зав. отд., студ. Парла-	ЛР 1-13	Социально-психолого-педагогическое сопровождение

					мент		обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
3	День российской науки	1-4 курсы	08.02.2022	Учебный корпус	Кураторы (классные руководители)	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	Культурно-творческое воспитание
4	День памяти воинов интернационалистов. Возложение цветов к памятнику воинам-интернационалистам в рамках проведения Дня памяти	1-4 курсы	15.02.2022	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
5	Проведение акции, посвященной Международному Дню родного языка	1-4 курсы	21.02.2022	Учебный корпус	Кураторы (классные руководители)	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	Культурно-творческое воспитание.
6	День защитников Отечества	1-4 курсы	23.02.2022	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
7	Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Белгородской области	1-4 курсы	05.02.2022-28.02.2022		Заместитель директора по УР	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13	Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
8	Региональный этап Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся по специальностям СПО в 2022 году	1-4 курсы	05.02.2022-28.02.2022		Заместитель директора по УР	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14, ЛР	Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)

9	Праздничная программа «Масленица- Праздник жизни, солнца и весны!»	Обучающиеся, преподаватели	28.02.2022	Территория техникума	Зам. директора по УВР, педагог-организатор, студ. Парламент	ЛР 1-12	Культурно-творческое воспитание.
<b>МАРТ</b>							
1	Широкая Масленица	1-4 курсы	28.02.2022-06.03.2022	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Заместитель директора по УПР	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	Культурно-творческое воспитание.
2	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный к празднованию Всемирного дня гражданской обороны)	1-4 курсы	01.03.2022	Учебный корпус №1,2, по ауд.	Преподаватель-организатор ОБЖ	ЛР 1-12	
3	Заседание Студенческого совета	1-4 курсы	01.03.2022	Читальный зал	Зам. директора по УВР, Совет студентов	ЛР 1-13	Студенческое самоуправление Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся
4	Организация праздничных мероприятий, посвященных Международному женскому дню 8 МАРТА Праздничный концерт «А, ну-ка, девушки!»	1-4 курсы	04.03.2022-07.03.2022	Территория техникума	Заместитель директора по УВР	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	Культурно-творческое воспитание.
5	День финансовой грамотности	1-4 курсы	18.03.2022	Учебный корпус	Заместитель директора по УР	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14	Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
6	Мероприятия, посвященные Дню воссоединения Крыма с Россией Единый классный час: «Крым Наш»	1-4 курсы	18.03.2022	Учебный корпус	Кураторы (классные руководители) Преподаватель-	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР	Гражданско-правовое и патриотическое воспи-

					организатор ОБЖ	8, ЛР 10, ЛР 12,	тание
7	Фестиваль студенческого творчества «Созвездие талантов» (отборочный тур)	1-4 курсы	14.03.2022-19.03.2022	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Заместитель директора по УПР	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	Культурно-творческое воспитание.
8	День открытых дверей: - рекламная кампания «Говорит и показывает ВИТ»	1-4 курсы	21.03.2022	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Заместитель директора по УР Заместитель директора по УПР	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 12	Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
9	Сдача норм ГТО	1-4 курсы	18.03.2022-30.03.2022	Центр тестирования г.Валуйки	Руководитель физического воспитания, преподаватели физического воспитания	ЛР 9	Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
10	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	1-4 курсы	28.03.2022	Читальный зал	Зам. директора по УВР, педагог-психолог	ЛР 1-12	Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
<b>АПРЕЛЬ</b>							
1	КВН «Я здоровье сберегу – сам себе я помогу»	1курс	1.04	Актовый зал	Заместитель директора по УВР Заместитель директора по УПР	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11 ОК.05	Культурно-творческое воспитание. Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в

							т.ч. профилактика асоциального поведения)
2	Участие в областной спартакиаде	1-4 курсы	01.04.2022-15.04.2022	Стадион «Спартак»	Руководитель физического воспитания	ЛР 7, 9	Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
3	Международная акция «Зажги синим»	волонтеры	02.04.2022	Территория ЦМИ	Руководитель волонтерского отряда	ЛР7	Студенческое самоуправление
	Заседание Студенческого Совета	1-4 курсы	04.04.2022	Читальный зал	Зам. директора по УВР, студенческий актив, председатель студ. совета	ЛР 1-12	Студенческое самоуправление
5	КВН «Соблюдая ПДД-избегаю ДТП»	2 курс	07.04.2022	Актовый зал	Заместитель директора по УВР Заместитель директора по УПР	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	Культурно-творческое воспитание. Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
6	Профессиональная проба «Моя специальность – профессии 15.01.20 Слесарь по контрольно-измерительным приборам и автоматике»	1-4 курсы	8.04		Заместитель директора по УВР Заместитель директора по УПР	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 12 ЛР 13, ЛР 14	Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
7	Фестиваль студенческого творчества «Студенческая весна на Белгородчине - 2022»	1-4 курсы	11.04.2022 - 23.04.2022	Актовый зал	Зам. директора по УВР, педагоги доп. Образования, актив студентов	ЛР 1-12	Студенческое самоуправление
8	День космонавтики. Гагаринский урок «Космос - это мы»	1-4 курсы	12.04.2022	Территория техникума	Заместитель директора по УВР	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8, ЛР	Культурно-творческое воспи-

	Акция #КосмосРядом				Кураторы (классные руководители)	11	тание.
9	Всероссийская акция #Сад Памяти	Волонтеры	15.04.2022		Руководитель волонтерского отряда «Доброволец»	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
10	Проведение массовых молодежных мероприятий по пропаганде ЗОЖ в рамках месячника «Всемирный день Здоровья»: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Уроки здоровья;</li> <li>- Флешмоб «Будь спортивным и здоровым»;</li> <li>- Конкурс рисунков, плакатов, буклетов;</li> <li>- Акция «Здоровая молодежь – богатство России»;</li> <li>- Акция «Иммунизация для жизни»</li> </ul>	Обучающиеся 1-4 курсов	18.04.2022-24.04.2022	Учебный корпус №1,2, по ауд., спортивный зал	Зам. директора по УВР., руководитель физического воспитания, классные руководители (кураторы) групп	ЛР 7,9	Спортивное и здоровьесберегающее воспитание Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
11	Международный субботник по благоустройству памятных мест на территории Валуйского городского округа.	Волонтеры	24.04.2022		Руководитель волонтерского отряда «Доброволец»		Экологическое воспитание
12	Акция «Сохраняя память» по уборке воинских захоронений	1-4 курсы	18.04.2022-30.04.2022	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
13	Операция «Чистый двор»	1-4 курсы	18.04.2022-30.04.2022	Территория техникума	Руководитель волонтерского отряда	ЛР 7, ЛР 10	Экологическое направление
14	Акция «Карьерный старт»	1-4 курсы	17.04.2022	Актный зал	Заместитель директора по УВР Заместитель директора по УПР	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 12	Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)

15	Всероссийская акция "Лента добра".	1-4 курс	22.04.2022	Учебный корпус	Руководитель волонтерского отряда	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
16	Организация и проведение волонтерских акций по подготовке к празднованию Дня Победы	1-4 курсы	18.04.2022-30.04.2022	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
17	Участие в молодежном образовательном форуме «Чайка»	1-4 курсы	18.04.2022-30.04.2022		Кураторы (классные руководители)	ЛР 2, ЛР 7 ОК 4	Студенческое самоуправление
18	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	Обучающиеся, преподаватели	25.04.2022	Актовый зал	Зам. директора по УВР, педагог-психолог, кураторы групп, воспитатели общежития	ЛР 1-12	Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
19	Всероссийская акция Георгиевская ленточка	1-4 курсы	27.04.2022 по 09.05.2022	Территория техникума	Руководитель волонтерского отряда	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	Православные пасхальных традиции	Обучающиеся 1 – 4 курса	28.04.2022	Актовый зал Педагог дополнительного образования, воспитатели общежития, библиотекарь	Зам. директора по УВР, педагог-организатор, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 25, 35	Культурно-творческое воспитание.
21	Патриотическая акция "День памяти Героев Отечества "	1-4 курсы	30.04.2022	Учебный корпус	Руководитель волонтерского отряда	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5,	Гражданско-правовое и патри-

						ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12,	отическое воспитание
22	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, врач психотерапевт, ГДНОУУП и ПДН ОМВД России по г. Валуйки и Валуйскому району	ЛР 1-13	Спортивное и здоровьесберегающее воспитание Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
<b>МАЙ</b>							
1	Участие в муниципальном мероприятии «Праздник весны и труда» ( при соблюдении норм санитарно- эпидемиологического законодательства)	1-4 курсы	01.05.2022	Центральная площадь г. Валуйки	Заместитель директора по УВР Кураторы (классные руководители)	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	Культурно-творческое воспитание
2	Заседание Студенческого Совета	1-4 курс	03.05.2022	Читальный зал	Зам. директора по УВР, педагог-организатор, зав. отд., студ. Парламент	ЛР 1-12	Культурно-творческое воспитание
3	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;	1-4 курсы	03.05.2022-06.05.2022	г. Валуйки	Заместитель директора по УВР Кураторы (классные руководители)	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



	- акция «Свеча памяти»; - акция «Бессмертный полк»						
3	Участие в городских мероприятиях, посвященных Дню Победы. Международная акция «Георгиевская ленточка»	Обучающиеся 1-4 курсов	03.05.2022-09.05.2022	г. Валуйки	Зам. директора по УВР, педагог-организатор	ЛР 1-13	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
4	Участие в районной легкоатлетической эстафете, посвященной Великой Победе	1-4 курс	08.05.2022	Стадион «Центральный» г. Валуйки	Руководитель физвоспитания	ЛР 1,2,3 ЛР 7, ЛР 9	Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
5	Акция «Свеча памяти»	1-4 курсы	09.05.2022		Заместитель директора по УВР Кураторы (классные руководители)	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
6	Неделя, приуроченная к Международному дню семьи «Семья источник любви, уважения, солидарности»	Обучающиеся 1-4 курсов	11.05.2022-19.05.2022	Учебный корпус №1,2	Кураторы групп, социальный педагог, воспитатели общежития	ЛР 1-12	Студенческое самоуправление Социально-психологическое сопровождение обучающихся
7	Велопробег «Вместе веселее» по Валуйскому городскому округу	1-4 курсы	14.05.2022	Маршрут по Валуйскому ГО	Руководитель физвоспитания	ЛР 7, ЛР 9 ОК 8	Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
8	Международный день музеев. Экскурсия по памятным местам Белгородчины	1-4 курсы	18.05.2022		Заместитель директора по УВР Кураторы (классные руководители)	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
9	Акция «Флаги России», приуроченная к Дню государственного флага Российской Федерации	1-4 курсы	19.05.2022	Учебный корпус	Зам. директора по УВР Руководитель волонтерского отряда	ЛР 1-12	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
10	День славянской письменности и культуры	Обучающиеся 1-2 курсов	24.05.2022	Учебный корпус	Преподаватели русского языка и	ЛР 1-12	Культурно-творческое воспитание

		сов			литературы, библиотек		тание
11	Участие в областном конкурсе «Парад профессий»	1-4 курсы		г. Белгород	Заместитель директора по УВР Заместитель директора по УПР	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 12 ЛР 13, ЛР 14	Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
12	День российского предпринимательства	1-4 курсы	26.05.2022		Заместитель директора по УВР Заместитель директора по УПР	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7	Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
13	Проведение массовых молодежных мероприятий по пропаганде ЗОЖ в рамках месячника «Наше здоровье – в наших руках»: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Тематические классные часы;</li> <li>- Беседы «Привычки. Их влияние на здоровье»;</li> <li>- Дни информации;</li> <li>- Разработка материалов для создания тематических стендов</li> <li>- Акция «Правильный настрой – состояние организма»</li> <li>- Акция «Здоровье горожан – цветущий город».</li> </ul>	1-4 курсы	11.05.2022-31.05.2022	Учебный корпус Стадион «Центральный»	Кураторы (классные руководители) Руководитель физвоспитания	ЛР 7, ЛР 9	Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)  Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
14	Участие в областном конкурсе «Молодость Белгородчины»	Студ. актив	14.05-31.05		Заместитель директора по УВР Кураторы групп	ЛР 2, ЛР 7	Студенческое самоуправление
15	Месячник профилактики и предупреждения транспортных происшествий и травматизма несовершеннолетних в зоне движения поездов «Дорога железная – не для игры!»	1-4 курсы	16.05-31.05	Учебный корпус, территория техникума	Заместитель директора по УВР Кураторы (классные руководители)	ЛР 7, ЛР 9	Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика

							асоциального поведения) Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
16	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	31.05.2022	Онлайн Учебный корпус	Заместитель директора по УВР Кураторы (классные руководители)	ЛР 7, ЛР 9	Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
<b>ИЮНЬ</b>							
1	Участие в межведомственной комплексной операции «Подросток-2022»	1-4 курс преподаватели	01.06.2022-30.06.2022		Заместитель директора по УВР Кураторы (классные руководители) Педагог-психолог Социальный педагог Воспитатели общешколы	ЛР 7, ЛР 9	Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)  Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
2	Международный день защиты детей	Обучающиеся 1-2 курсов	01.06.2022	Центр помощи детям	Социальный педагог, педагог-организатор	ЛР 1-13	Социально-психологическое сопровождение обучающихся
3	Заседание Студенческого совета	Обучающиеся 1-4 курсов	06.06.2022	Читальный зал	Зам. директора по УВР, Совет студентов	ЛР 1-13, 16, 19,	Студенческое самоуправление
4	Тематические классные часы, посвященные Дню России	1-4 курсы	07.06.2022-11.06.2022	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР Кураторы (классные руководители)	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание

						12,	
5	Месячник «Знать, чтобы жить!», приуроченный к Международному дню борьбы со злоупотреблением наркотическими средствами и их незаконным оборотом	1-4 курсы	01.06.2022-24.06.2022	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР Кураторы (классные руководители) Педагог- психолог Социальный педагог	ЛР 7, ЛР 9	Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения) Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
6	Участие в городских мероприятиях День России.  Всероссийская акция «Мы – граждане России!»	Обучающиеся 1-2 курсов	12.06.2022	г. Валуйки	Зам. директора по УВР, руководитель волонтерского отряда	ЛР 1-12	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
7	Разъяснительная работа по поиску вакансий для трудоустройства в период летних каникул	1-4 курсы	01.06.2022-30.06.2022	Учебный корпус	Заместитель директора по УВР Заместитель директора по УПР	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7	Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
8	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	11.06.2022-18.06.2022	Актовый зал	Заместитель директора по УВР Заместитель директора по УР	ЛР 7, ЛР 9 ОК 8	Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения) Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
9	Тематический флеш- моб «Здоровая молодежь- здоровое будущее!»,	1-3 курсы	21.06.2022	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Заместитель директора по УВР	ЛР 7, ЛР 9 ОК 8	Социально-психолого-

	приуроченный к Международному дню борьбы со злоупотреблением наркотическими средствами и их незаконным оборотом				ститель директора по УР		педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения) Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
10	День памяти и скорби Акция Свеча Памяти приуроченной ко Дню памяти и скорби	1-4 курсы	22.06.2022	Центральная площадь		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
11	День молодежи, участие в городских мероприятиях	Обучающиеся 1-3 курсов	27.06.2022	Территория ЦМИ, центральная площадь	Заместитель директора по УВР Кураторы (классные руководители)	ЛР 2, ЛР 7	Студенческое самоуправление
12	Торжественная церемония вручения дипломов. Праздничная программа «Выпускник- 2022!»	Обучающиеся 1-4 курсов	30.06.2022	Актовый зал, территория техникума	Заместитель директора по УВР Заместитель директора по УПР	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 12 ЛР 13,	Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
<b>ИЮЛЬ</b>							
1	День семьи, любви и верности	Обучающиеся 1-3 курсов, родители	01-08.07.2022	Онлайн, через официальную страничку ВК	Руководитель волонтерского отряда	ЛР 12	Студенческое самоуправление Социально-психологическое сопровождение обучающихся
2	Всероссийская акция # Подари ромашку	волонтеры	08.07.2022	Территория ЦМИ	Руководитель волонтерского отряда	ЛР 12	Студенческое самоуправление
<b>АВГУСТ</b>							
1.	День физкультурника	Волонтеры	14.08.2022	Центральный	Руководитель фи-	ЛР 9	Спортивное и здо-

				стадион	зического воспитания		ровье сберегающее воспитание
2.	День государственного флага Российской Федерации	Волонтеры	22.08.2022	Онлайн, через официальную страничку ВК	Руководитель волонтерского отряда	ЛР 1-12	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
3.	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	Волонтеры	23.08.2022	Онлайн, через официальную страничку ВК	Педагог-организатор, преподаватель ОБЖ	ЛР 1-12	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
4.	День Российского кино	Волонтеры	27.08.2022	Онлайн, через официальную страничку ВК	Библиотекарь	ЛР 1-12	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание