

Согласовано:
ИП Коваль Я.А.


/Коваль Я.А./



Утверждаю:
ОГАПОУ «ВИТ»
директор


/Водохова В.В./



Рассмотрено:
на педагогическом совете
Протокол №1 от 31 августа 2021г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Специальность 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация (и) выпускника

повар↔кондитер

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

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Валуйский индустриальный техникум» (далее – ОГАПОУ «ВИТ») составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.)

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. Кочергина В.В., преподаватель
7. Теслев А.А. – преподаватель
8. Романов Р.С. - преподаватель
9. Кобзарев В.Е. - преподаватель
10. Зайцев С.Е. - преподаватель
11. Синченко Е.В. - преподаватель
12. Веретенникова О.М. - преподаватель
13. Тютюнникова Г.В. - преподаватель
14. Трофимова А.А. - преподаватель
15. Сурова О.А. - преподаватель (по совместительству)
16. Соколова С.А. - преподаватель (по совместительству)
17. Стадникова К.Г. - преподаватель
18. Родченко А.Г., преподаватель
19. Барабашев С.В., преподаватель
20. Лялин В.В., преподаватель
21. Лялина Н.И. – мастер производственного обучения

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

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.) (далее ФГОС СПО). Образовательная программа определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 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 профессии и ПООП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки образовательной программы:

- Устав ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»;
- Лицензия №6856 от 06.07.2015г.;
- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 30.04.2021);
- Федеральный закон от 28.03.1998 N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (ред. от 30.04.2021);
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898);
- 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);
- 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 Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 10.11.2020);
- 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).

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;

ОП – общепрофессиональный 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:

Повар ↔ кондитер

Форма обучения: **очная**.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: **5904 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:

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

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

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знание: 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
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

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

		<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема прдуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

	<p>сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; – соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

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

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке –
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;

		<ul style="list-style-type: none"> – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и

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

		<p>используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении, хранении, отпуске бульонов, отваров <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:

		<ul style="list-style-type: none"> – обжаривать кости мелкого скота; – подпекать овощи; – замачивать сушеные грибы; – доводить до кипения и варить – на медленном огне бульоны и отвары до готовности; – удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; – использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; – определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; – выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов,
--	--	--

	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>отваров</p> <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; – готовить льезоны; – закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – соблюдать температурный и временной режим варки супов; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; – определять степень готовности супов; – доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими

	<p>разнообразного ассортимента</p>	<p>требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; <p>осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и
--	------------------------------------	---

		<p>дополнительных ингредиентов для соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p>

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

		<ul style="list-style-type: none"> – готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; – выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; – готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, – макаронных изделий
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

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

		<ul style="list-style-type: none"> – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; – формовать изделия из творога; – жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; – жарить на плоской поверхности; – жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: – замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); – формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); – охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; – подготавливать продукты для пиццы; – раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; – жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; – выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; – жарить в большом количестве жира; – жарить после предварительного отваривания изделий из теста; – разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия,
--	--	--

		<p>полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых
--	--	--

		<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;

		<ul style="list-style-type: none"> - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, - вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и
--	--	--

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

		<ul style="list-style-type: none"> – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; – варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; – припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; – жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; – жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; – жарить порционные куски мяса, мясных

		<p>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; – жарить пластованные тушки птицы под прессом; – жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; – тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; – запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; – бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,
--	--	--

		<p>кролика разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из
--	--	---

		<p>мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд,

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

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

		<p>им при приготовлении холодных соусов и заправок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных
--	--	--

		<p>компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p> <ul style="list-style-type: none"> – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; <p>способы оформления тарелки соусами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – температура подачи соусов; – правила хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: – нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; – замачивать сушеную морскую капусту для набухания; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; – выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; – прослаивать компоненты салата; – смешивать различные ингредиенты салатов; – заправлять салаты заправками; – доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;

		<ul style="list-style-type: none"> – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за
--	--	---

		<p>правильность расчетов с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: – нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; – вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; – готовить квашеную капусту; – мариновать овощи, репчатый лук, грибы; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; – охлаждать готовые блюда из различных продуктов; – фаршировать куриные и перепелиные яйца; – фаршировать шляпки грибов; – подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; – подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; – вырезать украшения из овощей, грибов; – измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; – доводить до вкуса;

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного
--	--	---

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

		<ul style="list-style-type: none"> – нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; – замачивать желатин, готовить рыбное желе; – украшать и заливать рыбные продукты порциями; – вынимать рыбное желе из форм; – доводить до вкуса; – подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, <p>оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания,
--	--	--

		<p>кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления;

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; – порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; – снимать кожу с отварного языка; – нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; – замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; – украшать и заливать мясные продукты порциями; – вынимать готовое желе из форм; – доводить до вкуса; – подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
--	--	---

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

		<p>продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов

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

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

		<ul style="list-style-type: none"> – подготавливать желатин, агар-агар; – готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; – смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; – использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – готовить сладкие соусы;

		<ul style="list-style-type: none"> – хранить, использовать готовые виды теста; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; – варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; – запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; – жарить фрукты основным способом и на гриле; – проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; – взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; – готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; – смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; – использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

		<ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,

		<p>сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; – смешивать различные соки с другими ингредиентам; – проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; – готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; – готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; – готовить лимонады; – готовить холодные алкогольные напитки; – готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; <p>подготавливать пряности для напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и

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

		<p>сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – заваривать чай; – варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; – готовить кофе на песке; – обжаривать зерна кофе; – варить какао, горячий шоколад; – готовить горячие алкогольные напитки; – подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии инструкциями регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;

		<ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: – готовить желе; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; – варить сахарный сироп для промочки изделий; – варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и

		<p>пр.);</p> <ul style="list-style-type: none"> – уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; – готовить жженый сахар; – готовить посыпки; – готовить помаду, глазури; – готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; – доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных
--	--	---

		полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: – подготавливать продукты; – замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, фарши; – подготавливать отделочные полуфабрикаты; – прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; – проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

		<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
--	--	---

	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; – проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных

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

		<ul style="list-style-type: none"> – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке

4.3. Личностные результаты

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p align="center">ЛР 1</p>
<p>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</p>	<p align="center">ЛР 2</p>

организаций	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 14

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план (приложение 1).

5.2. Календарный учебный график (приложение 2).

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной

программы:

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

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3 к ООП.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4 к ООП.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений:

Кабинеты:

Информационных технологий в профессиональной деятельности
Социально-экономических дисциплин
Охраны труда и безопасности жизнедеятельности
Иностранного языка
Химии
Микробиологии, санитарии и гигиены
Технологии кулинарного и кондитерского производства
Товароведения продовольственных товаров
Организация обслуживания
Экологических основ природопользования
Технического оснащения и организации рабочего места.

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
Актный зал

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

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 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-gb026ur, 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 9x9 см

Форма конд. нерж. Кольцо д.-10см
Форма конд. нерж. Кольцо д.-13см
Форма конд. нерж. Кольцо д.-8см
Форма конд. нерж. Кольцо д.-8см перф.

«Учебный кондитерский цех»:

Весы ВНЦ 2/15 1-Т
Кассовый аппарат
Газовая горелка для карамели
Блинный аппарат (масленица)
Компьютер
Принтер
Тестомес МТМ – 65 МН с дежой (1,5 кВт)
Плита ПЭ – 0.48 (2) //
Весы механические
Кексница (165/110/65 мм),
Микроволновая печь SAMSUNG GE712AR
Миксер BOSCH MFQ3020
Миксер Panasonic МК-GB
Мультиварка Витек 589
Набор карвинга
Набор карвинга
Пресс для гриля
Противень из нер. Стали 600*400 мм сварной
Ромовая баба (65/55/90),
Секция форм для хлеба 2Л
Секция форм для хлеба 3Л «Батонница» с ручками
Секция форм для хлеба 3Л «Треугольная»,
Секция форм для хлеба 3Л 10
Секция форм для хлеба 3Л 10-1
Секция форм для хлеба 3Л 10-2
Секция форм для хлеба 3Л 6
Секция форм для хлеба 3Л 7
Секция форм для хлеба 3Л 7 овал
Сковорода-гриль
Стол
Стол компьютерный
Стол письменный – 6 шт
Стол производственный с бортом СР-3/600/600
Шкаф для документов
Шкаф книжный
Шкафы витринные
Кресло офисное
Кружка мерная 1л
Блюдо для пиццы
Брюки черные р.48/188
Ведро эм. 12
Венчик ретро
Венчик кондитерский
Весы кухонные
Вилка столовая.
Доска раздел.200*290- 4 шт

Дуршлаг – 3 шт
Кастрюля 1,5л,
Кастрюля 3,5л
Кастрюля ал. 1,8л
Кастрюля ал. 10л МТ-085
Кастрюля ал. 20л МШ-007
Кастрюля ал. 6л МТ-073
Кастрюля Гранит 2,2л
Ковш
Ковш эм.1,5л
Комплект повара Шоколад-2
Костюм кондитера
Котел 30л
Кулинарные столы – 4 шт
Ложка для соуса – 2шт
Ложка стол. - 40шт
Лопатка – 9 шт
Миски – 43 шт
Молоток д/отбивки мяса
Молочник металлический
Мышка лазерная
Набор гибких досок
Набор для карвинга
Набор форм кулинарный
Насадки кулинарные
Набор ножей
Подносы
Набор сит
Набор сковородок
Набор тарелок

6.1.2.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, 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. № АП-114/18вн.

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

Разработчики образовательной программы

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

Разработчики:

- | | |
|---|--|
| 1. Болдырева Е.В. - заместитель директора | директора |
| 2. Сержанова А.С. - заместитель | 3. Сурова О.А. – заместитель директора |

4. Калуцкая Н.П. - преподаватель
5. Гуц А.Н. - преподаватель
6. Кочергина В.В., преподаватель
7. Теслев А.А. – преподаватель
8. Романов Р.С. - преподаватель
9. Кобзарев В.Е. - преподаватель
10. Зайцев С.Е. - преподаватель
11. Синченко Е.В. - преподаватель
12. Веретенникова О.М. - преподаватель
13. Тютюнникова Г.В. - преподаватель
14. Трофимова А.А. - преподаватель
15. Сурова О.А. - преподаватель (по совместительству)
16. Соколова С.А. - преподаватель (по совместительству)
17. Стадникова К.Г.- преподаватель
18. Родченко А.Г., преподаватель
19. Барабашев С.В., преподаватель
20. Лялин В.В., преподаватель
21. Лялина Н.И. – мастер
производственного обучения

Согласовано:
ИП Коваль Я.А.


/Коваль Я.А./
« 28 » 06 2021г.



Утверждаю:
Директор ОГАПОУ «ВИТ»


/Волохова В.В./
« 28 » 06 2021г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Валуйский индустриальный техникум"
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 <i>код</i>	Повар, кондитер <i>наименование профессии</i>				
основное общее образование <i>Уровень образования, необходимый для приема на обучение</i>					
квалификация:	повар ← кондитер				
форма обучения	Очная	Срок получения образования по ОП	3г 10м	год начала подготовки по УП	2021
профиль получаемого профессионального образования	естественнонаучный <i>при реализации программы среднего общего образования</i>				
Приказ об утверждении ФГОС	от 09.12.2016	№ 1569			

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

2021

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 2021 - 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер"

Авторы-составители: Сурова О.А., заместитель директора по УВР
Соколова С.А., педагог-психолог
Лялина Н.И., куратор группы
Лялин В.В., куратор группы
Трофимова А.А., куратор группы

Краткая аннотация рабочей программы воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (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 43.01.09 Повар, кондитер
- 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- 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 молодежи»;
- 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер в социальный мир и налаживания ответственных взаимоотношений с окружающими их людьми. Программа демонстрирует, каким образом преподаватели могут реализовать воспитательный потенциал их совместной с обучающи-

мися деятельности. В центре Программы находится личностное развитие обучающихся в соответствии с ФГОС СПО, формирование у них системных знаний о будущей профессии, 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер
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 2021–2025 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 в очной форме – 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 организаций	ЛР 2

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

реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации¹ (при наличии)		
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 14	

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.

¹ 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
<p>ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12</p> <p>ОК 06.</p>	<p>Уровень проведения -регион, район, город -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;</p>	<p>Студенческое самоуправление - 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 конфе-</p>	<p>- проявление высоко-профессиональной трудовой активности; - участие в исследовательской и проектной работе сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;</p>	<p>Удельный вес студентов, охваченных просветительскими и иными программами, направленными на укрепление престижа службы в Вооруженных Силах Российской Федерации, % Доля студентов,</p>

	<p>-участие в акции Бессмертный полк, Свеча памяти;</p> <p>-участие в региональных волонтерских акциях,</p> <p>-участие в работе военно-патриотических лагерей,</p> <p>-участие в региональных, районных конкурсах, гражданско-правовой и патриотической направленности;</p> <p>- участие обучающихся в конкурсе «Лучший клуб молодого избирателя»;</p> <p>-участие в реализации регионального проекта «Активный студент»;</p> <p>- Участие в региональных и Всероссийских конкурсах по противодействию коррупции, правонарушений и т.д</p> <p>Уровень проведения – образовательная организация</p> <p>- комплексы мероприятий, посвященных Дням памяти, погибших в Беслане, памяти жертвам, погибших в ДТП, погибших в радиационных авариях и катастрофах, Дню России и других;</p> <p>- конкурсы чтецов военно-патриотических стихов и произведений;</p> <p>- концертные программы, посвященные памятным и значимым датам;</p> <p>- радиогазеты приуроченных событий, к государственным и национальным праздникам Российской Федерации, памятным датам и событиям российской истории и культуры;</p> <p>-встречи с выпускниками разных лет,</p>	<p>рениях, конкурсах по изучению истории малой родины; участие в видеолекториях патриотической тематики совместно с социальными партнерами: библиотекой, музеями;</p> <p>- работа информационного совета обучающихся, освещение в студенческих средствах массовой информации (на информационных стендах, в социальных сетях и др.) о проводимых мероприятиях.</p> <p>Родители (законные представители)</p> <p>- проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий;</p> <p>- проведение индивидуальных консультаций родителей с педагогом-психологом, социальным педагогом по вопросам социальной адаптации обучающегося, по вопросам толерантности, нравственного выбора, предупреждения асоциальных проявлений.</p> <p>Социальные партнеры</p> <p>- проведение совместных мероприятий с ОМВД, КДН и ЗП, управлением культуры,</p>	<p>- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;</p> <p>-проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;</p> <p>-отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;</p> <p>-отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;</p> <p>-участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;</p> <p>-добровольческие</p>	<p>вовлеченных в добровольческую деятельность, деятельность волонтерских отрядов %</p> <p>Удельный вес студентов, охваченных просветительскими и иными программами, направленными 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>
--	--	---	--	--

	<p>трудовыми династиями; -конкурс(выставка) плакатов/стенгазет (флешмоб или квест), посвященных государственным праздникам, памятным датам и отмечаемым событиям -месячник военно-патриотической работы; -волонтерские акции; - работа киберволонтерского отряда в работе по профилактике экстремизма и терроризма; -конкурсы исследовательских работ; -формирование и работа клуба молодого избирателя «Лидер»; Уровень проведения – учебная группа формирование выборного актива учебной группы, выработка совместных правил общения и взаимодействия внутри учебной группы; - исторические квесты; - экскурсии; - встречи с сотрудниками ОМВД; - тематические классные часы;</p>	<p>управлением физической культуры, спорта и молодежной политики.</p>	<p>инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;</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>ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК 09, ОК.10, ОК 11</p>	<p>Уровень проведения -регион, район, город</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>Уровень проведения – образовательная организация</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 рабо- 	<p>Студенческое самоуправление</p> <ul style="list-style-type: none"> -работа студенческого совета, проведение анкетирования и опросов обучающихся по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса; -участие студентов в работе стипендиальных комиссий; 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>Социальные партнеры</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение совместных мероприятий с ЦЗН, управлени- 	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация интереса к будущей профессии; -оценка собственного продвижения, личностного развития; ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности -проявление высоко-профессиональной трудовой активности; -участие в исследовательской и проектной работе; -участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах 	<p>ь</p>

	<p>ту», «Как написать резюме?» и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) профессии»; - демонстрация профессиональных достижений обучающихся; мастер-классы старшекурсников; - конкурс индивидуальных проектов; - проведение предметных недель, олимпиад, научно-практических конференций по общеобразовательным, профессиональным дисциплинам, модулям; - мероприятия по правовому просвещению обучающихся техникума; - участие в общественных инициативах и проектах, имеющих коммерческий результат-конкурс социальных проектов «Социальное предпринимательство»; - разработка и презентация бизнес-идей; - родительские собрания на тему «Трудовое воспитание подростка в семье». 	<p>ем образования, управлением культуры, ОГБУЗ «Валуйская ЦРБ»</p>		
--	---	--	--	--

	<p>Уровень проведения – учебная группа - экскурсии на производство;</p> <ul style="list-style-type: none"> -встречи с работодателями; ветеранами профессии, представителями трудовых династий; - тематические кураторские; -организация деятельности событийных волонтеров; - анкетирование обучающихся с целью выявления предпринимательских намерений; -публичная защита предпринимательских проектов/бизнес-планов (по итогам изучения дисциплины). <p>На индивидуальном уровне работы с обучающимися</p> <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение куратора за посещением учебных занятий, успешностью, профессиональным становлением каждого обучающегося учебной группы; - внедрение методологии наставничества, в том числе посредством привлечения к этой деятельности специалистов- практиков; - анализ учебных достижений в портфолио обучающегося; - индивидуальные беседы по формированию предпринимательской инициативы; - индивидуальное сопровождение обучающихся при разработке проектов. 			
--	---	--	--	--

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
ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11 ОК.05	<p>Уровень проведения -регион, район, город</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в международных и всероссийских событиях культурологической направленности; - участие в городских и областных творческих конкурсах «Студенческая весна», «Созвездие талантов» <p>Уровень проведения – образовательная организация</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа кружков, секций; - работа клубов по интересам; работа медиаслужбы обучающихся; - посещение кинотеатров, театров; - проведение творческих конкурсов; - интеллектуальные игры; - флешмобы. <p>Уровень проведения – учебная группа -</p> <ul style="list-style-type: none"> экскурсии в музеи, знакомство с историко-культурным и этническим наследием края; 	<p>Студенческое самоуправление</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа студенческого совета, работа совета общежития, организация, проведение и анализ студенческих мероприятий; - 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 <p>Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение опросов и анкет 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка собственного продвижения, личностного развития; - 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>Доля студентов с уровнем направленности на творческую и профессиональную самореализацию выше среднего</p>

	<p>- посещение театральных спектаклей, концертов;</p> <p>- классные часы с дискуссиями об общечеловеческих ценностях;</p> <p>-социальные инициативы студентов, в том числе подготовка праздничных концертов к выпускным мероприятиям;</p> <p>-кураторские часы с дискуссиями об общечеловеческих ценностях, решением моральных дилемм и осуществлением нравственного выбора;</p> <p>-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.;</p> <p>-организация деятельности волонтеров культуры.</p> <p>На индивидуальном уровне работы с обучающимися</p> <p>- анализ результатов творческого самовыражения обучающегося, его социального опыта по материалам портфолио обучающегося;</p> <p>- проведение индивидуальных консультаций обучающегося с психологом и социальным педагогом (при необходимости) по вопросам толерантности, нравственного выбора и социального поведения.</p>	<p>тирования родителей по результатам проводимых мероприятий;</p> <p>Преподаватели-совместное обсуждение вопросов качества и результативности студенческих инициатив, развитие социально и профессионально значимых качеств личности: развитие творчества, инициативности, эмоциональной грамотности обучающихся</p> <p>Руководящие и педагогические работники</p> <p>-контроль руководящими работниками режима работы кружков, студий, клубов, качества проводимых воспитательных мероприятий, оценка уровня их безопасности и вовлеченности обучающихся;</p> <p>-открытые дискуссионные педагогические площадки по эффективному взаимодействию с обучающимися при проведении воспитательных мероприятий;</p> <p>-работа с кураторами, педагогическими работниками образовательной организации по эффективному использованию</p>	<p>- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p> <p>- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p> <p>- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;</p>	
--	--	---	---	--

		их творческого потенциала, повышение их коммуникативной, информационной компетентности		
2.3.4. МОДУЛЬ 4. Спортивное и здоровьесберегающее воспитание				
<p>Цель: Формировать устойчивую потребность у обучающихся вести здоровый образ жизни, систематически заниматься физической культурой и спортом</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Расширять сеть физкультурно-спортивных секций, кружков по различным направлениям, доступных для молодежи; - Формировать ценности здорового образа жизни, создавать условия для физического развития молодежи, повышать уровень культуры безопасности жизнедеятельности молодежи; - Выявлять сильнейших спортсменов и создавать условия для совершенствования спортивного мастерства. - Вовлекать обучающихся в проекты городского округа, области физкультурно-спортивной и оздоровительной деятельности, связанных с популяризацией здорового образа жизни, спорта. 				
ЛР, ОК ФГОС СПО	Основные мероприятия	Технологии взаимодействия	Показатели результативности воспитательной работы	Целевые показатели
ЛР 7, ЛР 9 ОК 8	<p>Уровень проведения -регион, район, город</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в спортивных и физкультурно-оздоровительных мероприятиях, сдача норм ГТО; - участие в областной спартакиаде по 8 спортивным направлениям; - участие в акциях «Зарядка с чемпионом», День здоровья; - участие в проектной деятельности, направленной на здоровый образ жизни; - участие в региональных проектах «Я на спорте», «Беги!», «Лыжня России». - участие в акциях за здоровый образ жизни 	<p>Студенческое самоуправление</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа информационного совета обучающихся: освещение в студенческих средствах массовой информации (на информационных стендах, в социальных сетях и др.) о проводимых мероприятиях, работы секций и проводимых мероприятий, пропаганда ЗОЖ. <p>Родители (законные представители)</p> <ul style="list-style-type: none"> - вовлечение родителей в про- 	<p>демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся</p>	<p>Увеличение количества спортивных секций, кружков различной направленности</p> <p>Удельный вес студентов, участвовавших в соревнованиях, спортивных мероприятиях</p>

	<p>«Стоп-ВИЧ», «Нет наркотикам», «Осторожно, туберкулез!», «Обмен сигарета на конфету», «Вирусы в нашей жизни!», «Здоровые зубы–здоровый ты!»;</p> <p>-участие в межведомственных операциях «Каникулы», «Дети России», «Безопасное лето» и т.д.;</p> <p>-участие в социально-психологическом тестировании обучающихся;</p> <p>-участие в научно-практических конференциях, заседаниях круглого стола, посвященных здоровому образу жизни.</p> <p>Уровень проведения – образовательная организация</p> <p>- работа спортивных секций: футбола, баскетбола, волейбола, настольного тенниса, шахмат;</p> <p>- организация спортивных соревнований;</p> <p>- проведение цикла лекций, посвященных формированию и укреплению здоровья, пропаганде здорового образа жизни;</p> <p>- спортивные соревнования, совместные спортивные мероприятия с социальными партнерами;</p> <p>- участие во встречах с медицинскими работниками;</p> <p>- проведение конкурсов и акций направленных на формирование и укрепление здоровья, пропаганду здорового образа жизни;</p> <p>- встречи с представителями правоохранительных органов, с работниками ОГБУ «Валуйская ЦРБ»;</p>	<p>ведение мероприятий (спортивные соревнования и др.);</p> <p>- проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий</p> <p>Социальные партнеры</p> <p>- проведение совместных мероприятий с ОМВД, КДН и ЗП, управлением культуры, управлением физической культуры, спорта и молодежной политики, ОГБУЗ «Валуйская ЦРБ»</p> <p>- сохранение и укрепление здоровья обучающихся;</p> <p>- популяризация спорта в техникуме;</p> <p>- активное участие в спортивных мероприятиях, позволяющих поддерживать и укреплять собственное здоровье.</p>		
--	--	---	--	--

	<p>- организация деятельности «Волонтеров здоровья»;</p> <p>- проведение Дней здоровья.</p> <p>Уровень проведения -учебная группа</p> <p>- тематические классные часы;</p> <p>- турниры приуроченные различным датам и событиям: Всемирному дню борьбы со СПИД, всемирному дню молодёжи, Дню народного единства и пр. кураторские часы о вредных привычках, здоровом питании, здоровом образе жизни, встречи с лидерами Российского спорта, встречи с медицинскими работниками. и др.;</p> <p>-кураторские часы с дискуссиями о правилах безопасности на дорогах, безопасности в быту, о вредных привычках, здоровом питании, профилактике вредных привычек;</p> <p>-выпуск стенгазет.</p> <p>На индивидуальном уровне работы с обучающимися</p> <p>индивидуальные беседы классного руководителя с обучающимся по формированию здорового образа жизни и режима работы спортивных секций на базе техникума.</p>			
--	--	--	--	--

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

Цель: Создать систему социальных, психологических и педагогических условий, способствующих успешной интеграции, адаптации, реабилитации и личностному росту обучающихся в социуме (техникуме, в семье, и т. п.).

Задачи:

- оказать социально-психологическую поддержку студентам и педагогам в сложных условиях адаптационного периода;
- оказать социально-педагогическую помощь всем участникам педагогического процесса в решении возникающих проблем;
- своевременно выявлять студентов, склонных к совершению противоправных действий;

- своевременное выявлять причин и условий совершенного поступка;
- своевременное оказывать социальную помощь и поддержку нуждающимся в них студентам;
- социальная защита прав студентов, создание благоприятных условий для их обучения, воспитания и развития;
- обеспечить эффективное межведомственного взаимодействие субъектов, участвующих в профилактике суицидального поведения несовершеннолетних, по выявлению и пресечению случаев склонения либо доведения несовершеннолетних до суицида

ЛР, ОК ФГОС СПО	Основные мероприятия	Технологии взаимодействия	Показатели результативности воспитательной работы	Целевые показатели
<p>ЛР 9 ОК 4</p>	<p>Уровень проведения -регион, район, город -участие в круглых столах по обмену опытом работы между методистами и социальными педагогами, классными руководителями по работе с обучающимися с девиантным поведением; -обобщение и распространение опыта работы с обучающимися с девиантным поведением в регионе; -участие в обучающих семинарах, -участие в профилактических акциях</p> <p>Уровень проведения – образовательная организация 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; -диагностическая работа (проведение социально-психологических исследований при помощи анкетирования, тестирования и др.</p>	<p>Студенческое самоуправление -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>Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся -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?»,</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 обучаю-</p>

	<p>методов);</p> <ul style="list-style-type: none"> –разработка и реализация комплекса коррекционных мероприятий на основе результатов диагностической работы; –психологическое сопровождение обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации; <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>совместно с сотрудниками УМВД РФ</p> <p>Преподаватели-совместное обсуждение вопросов качества и результативности проводимых мероприятий, развитие профессионально значимых качеств личности: предпринимательская инициатива.</p> <p>Руководящие и педагогические работники</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 компе- 	<p>щихся, принявших участие в мероприятиях по профилактике правонарушений. (чел.)</p> <p>Количество проведенных профилактических мероприятий (шт.):</p> <ul style="list-style-type: none"> - профилактика ПАВ - профилактика суицидального поведения - профилактика ПДД - формированию толерантности и позитивного отношения к инвалидам и лицам с ОВЗ и недопущения их дискриминации
--	--	---	---

	<p>- работа медиаслужбы.</p> <p>Уровень проведения – учебная группа</p> <p>тематические классные часы, беседы и дискуссии: «Мир без границ», «Селфи: ожидание и реальность», «Что значит быть фанатом?», «Жизнь без интернета», «Как достичь 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>На индивидуальном уровне работы с обучающимися</p> <p>-консультативная работа с отдельными обучающимися;</p> <p>-индивидуальное консультирование родителей обучающихся, педагогов по темам:</p>	<p>тентности.</p>		
--	--	-------------------	--	--

	<p>«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>			
--	--	--	--	--

2.3.6. МОДУЛЬ 6. Экологическое направление

Цель: 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.

Задачи:

-Мотивировать обучающихся к потребности, привычкам экологически целесообразного поведения и деятельности, развитие стремлений к ак-

<p>тивной деятельности по охране окружающей среды.</p> <p>-Вовлекать обучающихся в мероприятия по экологическому воспитанию.</p> <p>-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.</p>				
ЛР, ОК ФГОС СПО	Основные мероприятия	Технологии взаимодействия	Показатели результативности воспитательной работы	Целевые показатели
<p>ЛР 7, ЛР 10 ОК 7</p>	<p>Уровень проведения -регион, район, город</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в экологических акциях и субботниках; - участие в озеленении города, района; - участие в флешмобах по охране окружающей среды; - участие в конкурсах и региональных мероприятиях совместно с управлением молодежной политики города и области; - участие волонтерского экологического отряда в научных конференциях и проведение квестов со школьниками города. <p>Уровень проведения – образовательная организация</p> <ul style="list-style-type: none"> -реализация проекта по экологическому направлению; -участие в экологических субботниках; -взаимодействие техникума с метеостанцией и эколого-биологическим центром; -участие в общественно-полезном труде; - проведение мероприятий в рамках декады недели цикловой комиссии. <p>Уровень проведения – учебная группа</p>	<p>Студенческое самоуправление</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа студенческого Парламента, организация, проведение и анализ студенческих мероприятий; - освещение мероприятий в средствах массовой информации о работе кружков, студий, клубов и др. <p>Социальные партнеры</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение совместных мероприятий с МУДО «ДЭБЦ» г. Валуйки, метеостанцией, ОГАУ «Валуйский лесхоз». 	<ul style="list-style-type: none"> - активное участие в природоохранных акциях; - соблюдение принятых в обществе правил и норм экологически целесообразного поведения; -- участие в решении экологических проблем. 	<p>Доля обучающихся, у которых сформирована экологическая культура</p>

	<p>-экологические экскурсии;</p> <p>-кураторские часы с дискуссиями о правилах безопасности на дорогах, о раздельном сборе мусора, безопасности в быту, о вредных привычках, здоровом питании, индивидуальным мерам безопасности, благоустройство, оформление, озеленение учебных аудиторий, рекреаций, событийный дизайн и др.;</p> <p>На индивидуальном уровне работы с обучающимися</p> <p>-индивидуальные беседы по формированию экологической культуры.</p>			
<p>2.3.7. МОДУЛЬ 7. Студенческое самоуправление</p> <p>Цель: создать условия, способствующие самореализации студентов в профессиональной и творческой сфере и решению вопросов в различных областях студенческой жизни</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять лидеров среди обучающихся и формировать инициативную группу, через организацию работы Совета студентов, Совета общежития; - обучить актив обучающихся навыкам проектного управления для реализации студенческих инициатив; - способствовать развитию волонтерского движения на уровне ПОО; - вовлекать обучающихся в реализацию модели студенческого самоуправления 				
ЛР, ОК ФГОС СПО	Основные мероприятия	Технологии взаимодействия	Показатели результативности воспитательной работы	Целевые показатели
ЛР 2, ЛР 7 ОК 4	<p>Уровень проведения -регион, район, город</p> <ul style="list-style-type: none"> -конкурсы студенческих объединений; -участие в работе молодежного правительства; -взаимодействие совета обучающихся техникума с молодежной политикой; - участие в проектной деятельности; 	<p>Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся</p> <ul style="list-style-type: none"> -проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий; <p>Преподаватели</p>	<p>– проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа инфор-</p>	<p>Доля обучающихся, обладающих профессиональной мобильностью, умеющих планировать личный профессиона-</p>

	<p>- участие в фестивалях и флешмобах.</p> <p>Уровень проведения – образовательная организация</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация студенческого самоуправления на уровне техникума и общежития; - работа Школы студенческого актива; - работа старостата; - организация работы студенческих общественных объединений; - проведение и участие во всех мероприятиях техникума. - разработка социальных инициатив обучающихся и мероприятий по духовно-нравственному воспитанию, например, «Подарки для детского дома» и др.; - организация работы студенческого самоуправления <p>Уровень проведения – учебная группа</p> <p>на уровне групп: выборы актива группы, старосты и др</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в работе студенческого самоуправления колледжа; - участие во всех мероприятиях на разных уровнях. <p>Индивидуальный</p> <ul style="list-style-type: none"> - индивидуальные беседы по вовлечению студентов в работу студенческого самоуправления 	<p>-совместное обсуждение вопросов качества и результативности проводимых мероприятий</p> <p>Руководящие и педагогические работники</p> <ul style="list-style-type: none"> -контроль руководящими работниками режима работы профильных общественных объединений, оценка уровня их безопасности и вовлеченности обучающихся. <p>Социальные партнеры</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение совместных мероприятий с администрацией Валуйского городского округа, управлением образования, управлением культуры, управлением физической культуры, спорта и молодежной политики, ОГБУЗ «Валуйская ЦРБ» 	<p>магии, умения ориентироваться в информационном пространстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> – участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах; – сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; – соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; – готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, 	<p>нальный рост</p>
--	--	--	--	---------------------

			религиозной принадлеж-ности и в многооб-разных обстоятель-ствах;	
--	--	--	--	--

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 такому документу со стороны работодателей. Портфолио может и должно стать существенным дополнением к резюме и собеседованию при устройстве на работу. В ежегодный мониторинг состояния и имеющихся ресурсов воспитательной деятельности образовательной организации также целесообразно включить такие направления как: - охват студентов воспитательной работой (количество и доля студентов, принимающих участие в различных модулях программы воспитания; отношение обучающихся воспитательной работе, ее качеству и результатив-

ности); - 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, низкомотивированные обучающиеся, сироты); - качество воспитывающей среды (социальное и сетевое партнерство, практикоориентированность, 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.

2.4.1. Показатели учета результативности воспитательной работы

№	Показатели	Всего	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
1	Общая численность студентов, обучающихся по профессиональной образовательной программе специалистов среднего звена 43.01.09 Повар, кондитер					
Модуль 1 . ГРАЖДАНСКО-ПРАВОВОЕ И ПАТРИОТИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ						
1.1	Удельный вес студентов, охваченных просветительскими и иными программами, направленными на укрепление престижа службы в Вооруженных Силах Российской Федерации, %					
1.2	Доля студентов, вовлеченных в добровольческую деятельность, деятельность волонтерских отрядов %					
1.3	Удельный вес студентов, активно участвующих в акциях, посвященных памятным событиям в истории России, %					
1.4	Количество мероприятий гражданско-правовой, патриотической, духовно-нравственной направленности. (шт.)					
1.5	Доля обучающихся, принявших участие в мероприятиях патриотической, духовной, нравственной направленности.(%)					
Модуль 2.Профессионально-ориентирующее воспитание (развитие карьеры)						
2.1	Доля обучающихся, участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства различных уровней.(%)					
2.2	Участие в региональных чемпионатах «Абилимпикс» WorldSkillsRussia, чел.					
2.3	Доля обучающихся оформленных, как самозанятые по своей профессии.(%)					
2.4	Доля обучающихся, занятых в трудовой деятельности в летний период времени(%)					
2.5	Количество воспитательных событий, в ходе которых реализуются технологии, формы и методы работы для подготовки по предпринимательству. (шт.)					
2.6	Доля обучающихся, ставших участниками различных предпринимательских конкурсов. (%)					
2.7	Доля обучающихся, участвующих в бизнес проектах и программах. (%)					
Модуль 3. Культурно-творческое воспитание						
3.1	Доля обучающихся, участвовавших в культурно-творческих мероприятиях(%)					
3.2	Количество проведенных культурно - творческих мероприятий в образовательной организации. (шт.)					
3.3	Количество обучающихся, занимающихся в творческих объединениях, кружковой деятельности. (шт.)					

3.4	Удельный вес победителей, призеров и номинантов, а также получивших «медаль за профессионализм» в конкурсах						
3.5	Удельный вес студентов, участвующих в проектах и программах в сфере поддержки талантливой молодежи. (%)						
Модуль 4. Спортивное и здоровьесберегающее воспитание							
4.1	Доля студентов, участвующих в спортивных студенческих соревнованиях. (%)						
4.2	Доля обучающихся, занимающихся в спортивных секциях (чел) от общего количества студентов, обучающихся по программе						
4.3	Удельный вес студентов, охваченных программами и проектами в области физкультурно-спортивной и оздоровительной деятельности, связанных с популяризацией здорового образа жизни, спорта. (%)						
4.4	Доля обучающихся, занятых в профилактических мероприятиях по профилактике употребления табака, наркотиков, алкоголя. (%)						
4.5	Доля студентов, занявших 1-2-3 места в спортивных мероприятиях, проведенных на уровне не ниже областного в прошедшем учебном году, от общего количества студентов очной формы обучения, принявших участие в соревнованиях						
4.6	Доля студентов, выполнивших нормативы комплекса ГТО в прошедшем календарном году от планируемого количества студентов очной формы обучения, допущенных по состоянию здоровья к выполнению нормативов комплекса ГТО						
Модуль 5. Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)							
5.1	Доля зафиксированных правонарушений, совершенных обучающимися, осваивающих ОПОП в прошедшем учебном году от общей численности обучающихся техникума, осваивающих данный ОПОП						
5.2	Доля зафиксированных преступлений, совершенных обучающимися осваивающих ОПОП в прошедшем учебном году от общей численности обучающихся техникума, осваивающих данный ОПОП						
5.3	Доля студентов						
5.4	Численность участников СПТ с повышенной вероятностью вовлечения (ПВВ) по результатам СПТ						
Модуль 6. Экологическое воспитание							
6.1	Удельный вес студентов, участвующих в реализации проектов экологической направленности, природоохранных акций, города, области. (%)						
6.2	Количество тематических экологических мероприятий в техникуме(шт.)						

Модуль 7. Студенческое самоуправление							
7.1	Доля обучающихся, вовлеченных в реализацию модели студенческого самоуправления. (%)						
7.2	Доля обучающихся, участвующих в социальном проектировании. (%)						
7.3	Количество мероприятий, инициируемых и организованных ССУ группы. (шт.)						

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 17.02.2021 № 10-ФЗ).
- Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака".
- Федеральный закон от 25.07.2002 г. N 114-ФЗ "О противодействии экстремистской деятельности".
- Федеральный закон от 28 июня 1995 г. N 98-ФЗ "О государственной поддержке молодежных и детских общественных объединений"
- Федеральный закон от 26.09.1997 N 125-ФЗ "О свободе совести и о религиозных объединениях"
- Федеральный закон от 24 июня 1999 г. N 120-ФЗ "Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних"
- Федеральный закон от 29 декабря 2010 г. N 436-ФЗ "О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию"
- Федеральные государственные образовательные стандарты СПО
- Закон Белгородской области «Об образовании в Белгородской области» от 31.10.2014г №314;
- Региональный проект «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» федерального проекта «Молодые профессионалы

(Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование»

- Устав техникума;
- Локальные акты техникума.

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 м², произведен капитальный ремонт в феврале 2020 года), спортивная площадка, 2 медицинских кабинета, столовая (на 150 посадочных мест), библиотека с читальным залом на 40 посадочных мест, оснащенный выставочными стеллажами открытого доступа, музей истории техникума, стрелковый тир. В техникуме имеется оборудование необходимое для проведения образовательного процесса согласно ФГОС СПО в том числе приспособленное для использования инвалидами и лиц с ограниченными возможностями обучения.

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

Перечень специальных помещений:

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка в профессиональной деятельности;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- химии;
- экологических основ природопользования;
- основ микробиологии, физиологии питания,
- санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

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

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
на период 2021-2022 г.г.

Валуйки, 2021 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;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

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
АВГУСТ							
1	Методическое объединение классных руководителей (кураторов) групп	Классные руководители, кураторы групп	30.08.2021	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	31.08.2021	Актный зал	Директор техникума заместитель директора по УВР	ЛР 1-12	
СЕНТЯБРЬ							
3	Торжественная линейка, посвященная Российскому Дню знаний и первому звонку для первокурсников.	1 курс	01.09.2021	Площадка техникума	Заместитель директора по УВР Классные руково-	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР	Гражданско-правовое и патриотическое воспи-

	Всероссийский открытый урок в День знаний «Современная российская наука»	1-4 курсы		Учебный корпус	дители, кураторы групп	8, ЛР 10, ЛР 12	тание
4	Тематический классный час: День окончания Второй мировой войны» Исторический квест # Наша победа	1-4 курсы Волонтеры	02.09.2021	Учебный корпус Читальный зал	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
5	Акция # Студенты техникума, против терроризма, посвященная Дню солидарности в борьбе с терроризмом	1-4 курсы	03.09.2021.	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	03.09.2021	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 06.09.2021	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	7.09.2021	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	08.09.2021	Учебный корпус	Классные руководители (кураторы	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР	Профессионально-ориентирующее

					групп)	7, ЛР 13, ЛР 14	воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
10	Международный день распространения грамотности, викторина «Богатый, могучий»	Обучающиеся 1-4 курс	08.09.2021	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	10.09.2021	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 сберегающее воспитание
12	Участие в мероприятиях, посвященных празднованию Дня города 1. Флешмоб #СДнемРожденияВалуйки# 2. Виртуальная экскурсия по городу	1-4 курсы	06.09.202111.09.2021	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 10.12.2021г.) с приглашением	1-4 курсы	14.09.2021	Учебный корпус 1,2	Зам. директора по УВР	ЛР 3, ЛР10	Социально- психологическое со-

	сотрудников ОДН, координатора кибердружин по Валуйскому ГО - Всероссийский Урок безопасности в сети интернет. - Акция #Безопасный интернет				Классные руководители (кураторы групп)		провожение
14	Общее собрание студентов техникума по выборам актива групп студ. совета.	1-4 курсы	15.09.2021	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	17.09.2021	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	19.09.2021	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	21.09.2021	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:	1-4 курсы	20.09-25.09	Учебный корпус	Заместитель дирек-	ЛР 1, ЛР 2, ЛР	Гражданско-

	-Акция «Засветись!» -профилактические рейды с участием сотрудников ГИБДД -разъяснительные беседы со студентами о соблюдении правил дорожного движения			пус	тора по УВР	3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12	правовое и патриотическое воспитание
15	Участие в областном конкурсе на соискание стипендии губернатора Белгородской области областной	2-4 курсы	21.09.2021	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»	20.09.2021	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	24.09.2021 25.09.2021	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 по-

							ведения)
18	Экскурсии на предприятия партнёров в рамках дуального обучения	1-4 курсы	График дуального обучения	ИП Шейченко Ресторан «Центральный»	Заместитель директора по УПР	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14	Профессионально-ориентирующее воспитание, бизнес ориентирующее (развитие карьеры)
19	Участие в областном конкурсе «Общежитие-территория без наркотиков»	Студенты, проживающие в общежитии	До 30 сентября 2021	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)
ОКТАБРЬ							
1	Волонтерская акция, посвященная дню пожилых людей #Добрые открытки пожилым #От сердца к сердцу	1-4 курсы	01.10.2021	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	02.10.2021	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», при-	1-2	04.10.2021	Территория техникума,	Заместитель директора по УВР	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5,	Гражданско-правовое и патри-

	уроченный ко Дню гражданской обороны			учебный корпус		ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12	отическое воспитание
4	Акция # Подари улыбку	1 -2 курсы	04.10.2021	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	05.10.2021	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, профессии «Я!Работа!Будущее!»	1-4 курсы	06.10.2021	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	10.10.2021	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	01.10.2021-07.10.2021	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	12.10.2021	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	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание

						12,	
10	Спартакиада среди студентов по легкой атлетике	1-4 курсы	1-15.10	Стадион «Центральный»	Руководитель физвоспитания	ЛР 7, ЛР 9	Спортивное и здоровье сберегающее 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	14.10.2021	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	01.10.2021-15.10.2021	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	12.10.2021	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 10.12.2021г.) с приглашением сотрудников ОДН, координатора кибердружин по Валуйскому ГО - Всероссийский Урок безопасности в сети интернет.	1-4 курсы	25.10.2021-30.10.2021	Учебный корпус	Зам. директора по УВР Классные руководители (кураторы групп)	ЛР 9, ЛР 10	Социально-психолого-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	19.10.2021	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, тросборье ГТО	октябрь	До 14.10.2021	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	25.10.2021	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	19.10.2021	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	27.10.2021 28.10.2021	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	03.11.2021	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»	Обучающиеся 1-4 курсов	04.11.2021	Онлайн обзор	Классные руководители (кураторы групп) Библиотекарь	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание

	Онлайн- обзор книжной выставки ко Дню народного Единства Онлайн- Флешмоб# В единстве наша сила	сов			Педагог- психолог Социальный педагог	12,	Культурное воспитание Гражданско- правовое и патриотическое воспитание
3	Заседание студенческого Совета	Обучающиеся 1-4 курсов	01.11.2021	Читальный зал	Зам. директора по УВР, педагог- организатор, актив студентов	ЛР 1-13	Студенческое самоуправление
4	<u>200- летие со Дня рождения Ф.М. Достоевского</u> - Радиolineйка - Виртуальная выставка		11.11.2021	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	15.11.2021	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	01.11.2021 15.11.2021	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	16.11.2021	Учебный корпус	Заместитель директора по УПР	ЛР 9	Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
8	Конкурсная программа, посвященная международному дню студентов	1-4 курсы	17.11.2021	Актный зал	Заместитель директора по УВР	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	Культурно-творческое воспитание.
9	Акция, приуроченная Международному дню отказа от курения «Сигарета в обмен на конфету»	1-4 курсы	19.11.2021	Учебный корпус	Кураторы (классные руководители)	ЛР 7, ЛР 9	Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
10	Лекторий для студентов, «310-летие 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	20.11.2021	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	09.11.2021	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-летие со Дня рождения В.И. Даля	1-4 курсы	22.11.2021	Учебный корпус	Библиотекарь Кураторы групп	ЛР4 ЛР 5 ЛР7	Культурно-творческое воспитание
15	Единый урок Безопасности (С 14.09. по 10.12.2021г.) с приглашением сотрудников ОДН, координатора кибердвижения по Валуйскому ГО	1-4 курсы	23.11.2021	Учебный корпус	Классные руководители (кураторы групп)	ЛР 9,10	Социально-психологическое сопровождение

16	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	Обучающиеся, преподаватели	24.11.2021	Актовый зал	Зам. директора по УВР, педагог-организатор, социальный педагог, зав. отд., студ. Парламент	ЛР 1-13	Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
17	Праздничный концерт День матери в России	1-4 курсы	28.11.2021	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	30.11.2021	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)
ДЕКАБРЬ							
1	Радиолинейка ко дню борьбы со СПИДом «Мы выбираем жизнь»	1-4 курсы	01.12.2021	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 Неизвестного солдата	Обучающиеся 1-4 курсов	02.12.2021	Городской парк культуры и отдыха Аллея Славы, памятные места и воинские захоронения г. Валуйки Учебный корпус	Зам. директора по УВР Классные руководители (кураторы) групп, преподаватель ОБЖ	ЛР 1-13	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
3	Акция Международный день инвалидов Часы толерантности, приуроченные Дню инвалида	Обучающиеся 1-4 курсов	03.12.2021	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	03.12.2021	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	08.12.2021	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	07.12.2021	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	08.12.2021	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
8	Тематический классный час «День Героев Отечества»	Обучающиеся 1-4 курсов	09.12.2021	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	07.12.2021- 11.12.2021	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	12.12.2021	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	17.12.2021	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	1-4 курсы	20.12.2021- 24.12.2021	Общежитие	Педагог- психолог	ЛР 9	Социально-психолого-педагогическое со-

	образу жизни, профилактика вредных привычек						проведение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)
13	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	Обучающиеся, преподаватели	27.12.2021	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	28.12.2021	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	21.12.2021- 29.12.2021	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)
ЯНВАРЬ							
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 Валук 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 Валук от немецко-фашистских захватчиков.	1-4 курсов	19.01.2022	г. Валуйки	Руководитель волонтерского отряда	ЛР 1-12	Гражданско-правовое и патриотическое воспи-

							тание
7	Месячник военно-патриотического воспитания	1-4 курсы	19.01.2022-31.01.2022	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
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)
ФЕВРАЛЬ							
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	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание

						12,	
2	Заседание Студенческого Совета	1-4 курсы	04.02.2022	Читальный зал	Зам. директора по УВР, педагог-организатор, зав. отд., студ. Парламент	ЛР 1-13	Социально-психолого-педагогическое сопровождение 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	1-4 курсы	05.02.2022-		Заместитель дирек-	ЛР 1, ЛР 2,	Профессионально-

	ады профессионального мастерства обучающихся по специальностям СПО в 2021 году		28.02.2022		тора по УР	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14, ЛР	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.
МАРТ							
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

							щее (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-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	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)
АПРЕЛЬ							
1	КВН «Я здоровье сберегу – сам себе я помогу»	1курс	1.04	Актовый зал	Заместитель директора по УВР Заместитель директора	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	Культурно-творческое воспитание.

					по УПР	ОК.05	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 профессия – 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 «Сту-	1-4 курсы	11.04.2022 -	Актовый зал	Зам. директора по	ЛР 1-12	Студенческое са-

	денческая весна на Белгородчине - 2022»		23.04.2022		УВР, педагоги доп. Образования, актив студентов		моуправление
8	День космонавтики. Гагаринский урок «Космос - это мы» Акция #КосмосРядом	1-4 курсы	12.04.2022	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Кураторы (классные руководители)	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	Культурно-творческое воспитание.
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»: - Уроки здоровья; - Флешмоб «Будь спортивным и здоровым»; - Конкурс рисунков, плакатов, буклетов; - Акция «Здоровая молодежь – богатство России»; - Акция «Иммунизация для жизни»	Обучающиеся 1-4 курсов	18.04.2022-24.04.2022	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 дирек-	ЛР 1, ЛР 2,	Профессионально-

					тора по УВР Заместитель директора по УПР	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 12	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,	Зам. директора по УВР, педагог-организатор, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 25, 35	Культурно-творческое воспитание.

				воспитатели общежития, библиотекарь			
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, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 12,	Гражданско-правовое и патриотическое 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)
МАЙ							
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	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

	памяти по благоустройству памятников); - участие в митинге, посвященном Дню Победы; - «Нам нужна одна Победа» концерт для ветеранов ВОВ; - 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	ЛР 1-12	Гражданско-правовое и патри-

	ции				Руководитель волонтерского отряда		отическое воспитание
10	День славянской письменности и культуры	Обучающиеся 1-2 курсов	24.05.2022	Учебный корпус	Преподаватели русского языка и литературы, библиотекарь	ЛР 1-12	Культурно-творческое воспитание
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"> - Тематические классные часы; - Беседы «Привычки. Их влияние на здоровье»; - Дни информации; - Разработка материалов для создания тематических стендов - Акция «Правильный настрой – состояние организма» - Акция «Здоровье горожан – цветущий город». 	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	1-4 курсы	16.05-31.05	Учебный кор-	Заместитель дирек-	ЛР 7, ЛР 9	Социально-

	транспортных происшествий и травматизма несовершеннолетних в зоне движения поездов «Дорога железная – не для игры!»			пус, территория техникума	тора по УВР Кураторы (классные руководители)		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	31.05.2021	Онлайн Учебный корпус	Заместитель директора по УВР Кураторы (классные руководители)	ЛР 7, ЛР 9	Спортивное и здоровье сберегающее воспитание
ИЮНЬ							
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 общежития	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 студ-	ЛР 1-13, 16, 19,	Студенческое самоуправление

		сов			дентов		
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 12,	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
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	Актный 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!, приуроченный к Международному дню борьбы со злоупотреблением наркотически- ми средствами и их незаконным оборотом	1-3 курсы	21.06.2022	Территория техникума	Заместитель дирек- тора по УВР Замес- титель директора по УР	ЛР 7, ЛР 9 ОК 8	Социально- психолого- педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального по- ведения) Спортивное и здо- ровье сберегаю- щее 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 патри- отическое воспи- тание
11	День молодежи, участие в городских меро- приятиях	Обучающи- еся 1-3 кур- сов	27.06.2022	Территория ЦМИ, цен- тральная пло- щадь	Заместитель дирек- тора по УВР Кураторы (класс- ные руководители)	ЛР 2, ЛР 7	Студенческое са- моуправление
12	Торжественная церемония вручения дипло- мов. Праздничная программа «Выпускник- 2022!»	Обучающи- еся 1-4 кур- сов	30.06.2022	Актный зал, территория техникума	Заместитель дирек- тора по УВР Замес- титель директора по УПР	ЛР 1 , ЛР 2 , ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 12 ЛР 13,	Профессионально- ориентирующее воспитание, биз- нес ориентирую- щее (развитие кар- ьеры)
ИЮЛЬ							
1	День семьи, любви и верности	Обучающи- еся 1-3 кур- сов, родите- ли	01-08.07.2022	Онлайн, через официальную страничку ВК	Руководитель во- лонтерского отряда	ЛР 12	Студенческое са- моуправление Социально- пси- хологическое со- провождение обу-

							чающихся
2	Всероссийская акция # Подари ромашку	волонтеры	08.07.2021	Территория ЦМИ	Руководитель во- лонтерского отряда	ЛР 12	Студенческое са- моуправление
АВГУСТ							
1.	День физкультурника	Волонтеры	14.08.2022	Центральный стадион	Руководитель фи- зического воспита- ния	ЛР 9	Спортивное и здо- ровье сберегаю- щее воспитание
2.	День государственного флага Российской Федерации	Волонтеры	22.08.2022	Онлайн, через официальную страничку ВК	Руководитель во- лонтёрского отряда	ЛР 1-12	Гражданско- правовое и патри- отическое воспи- тание
3.	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	Волонтеры	23.08.2022	Онлайн, через официальную страничку ВК	Педагог- организатор, пре- подаватель ОБЖ	ЛР 1-12	Гражданско- правовое и патри- отическое воспи- тание
4.	День Российского кино	Волонтеры	27.08.2022	Онлайн ,через официальную страничку ВК	Библиотекарь	ЛР 1-12	Гражданско- правовое и патри- отическое воспи- тание

