

Министерство образования Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Красноярский государственный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИП «Уварова М.Г.»

_____/М.Г. Уварова/

Акт согласования

от «17» марта 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СО «Красноярский

государственный техникум»

_____/Е.Ю. Юдина/

Приказ от «17» марта 2026 г. № 23 о/д

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
43.01.09 Повар, кондитер
на базе основного общего образования

Квалификация: повар↔кондитер

Уровень образования: основное общее образование

Форма обучения: очная

Срок получения СПО по ППКРС: 2 года 10 месяцев

Год начала подготовки - 2026

Год окончания подготовки - 2029

По курсам: 1 курс 2026-2027 учебный год

2 курс 2027-2028 учебный год

3 курс 2028-2029 учебный год

с. Красный Яр, 2026 г.

Образовательная программа среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Красноярский государственный техникум» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО)

Авторы – разработчики:

Тихонова И.И., и.о. заместителя директора по учебно-производственной работе ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум»;

Шарикова Т.В., заместитель директора по учебно-воспитательной работе ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум»;

Галимуллина Д.Е., мастер производственного обучения ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум»;

Шляхова Л.А., преподаватель ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум»

Содержание

Раздел 1. Общие положения	5
Назначение образовательной программы СПО 1.1. Нормативные документы 1.2. Перечень сокращений	
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы СПО	11
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	13
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников 3.2. Профессиональные стандарты 3.3. Осваиваемые виды деятельности	
Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы СПО	14
4.1. Общие компетенции	
4.2. Профессиональные компетенции	
Раздел 5. Структура образовательной программы СПО	76
5.1. Учебный план 5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 5.4. Календарный учебный график 5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 5.7. Практическая подготовка 5.8. Государственная итоговая аттестация	
Раздел 6. Условия реализации образовательной деятельности	77
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы СПО	
6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной Программы СПО	

Приложение (учебный план, календарный учебный график, матрица компетенций, рабочие программы учебных предметов, рабочие программы дисциплин, рабочие программы профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы, программа государственной итоговой аттестации).

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ОП СПО) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО) и примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-170331%; в соответствии с *Приказом Минпросвещения России № 464 от 3.07.2024 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»*, зарегистрировано в Минюсте России 09.08.2024 №79088.

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

ОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ОП СПО:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.02.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569.

Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированный Министерством юстиции 20.12.2016 г. № 44898 (с учетом изменений).

- Профессиональный стандарт «Кондитер» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г №38940);
- Профессиональный стандарт «Пекарь» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г №914 н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015г №40270);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от «7» июня 2012г. № 24480) с изменениями (ред. от 11.12.2020);
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования». (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228);
- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования». (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71763);
- Приказ Минпросвещения России № **464** от 3.07.2024 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрировано в Минюсте России 9.08.2024 №79088;
- Приказ Минпросвещения России от 27.12.2023 №1028 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования».

(Зарегистрировано в Минюсте России 2.02.2024 №77121), вступает в силу с 1 сентября 2024 г.

- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021, N 62178);
- Приказ Минпросвещения России от 12.08.2022 N 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г №413». (Зарегистрировано в Минюсте России 12.09.2022 N 70034);
- Приказ Минпросвещения России от 30.09.2022 N 874 «Об утверждении Порядка разработки и утверждения федеральных основных общеобразовательных программ». (Зарегистрировано в Минюсте России 02.11.2022 N 70809);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167);
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19.01.2023 № 37 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800» (Зарегистрировано в Минюсте России 3.04.2023 №72843);

- Приказ Минпросвещения России от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов (Зарегистрировано в Минюсте России 24.11.2022 N 71119);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 № 68887);
- Приказ Минпросвещения России от 28 августа 2020 № 442 Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования (зарегистрировано в Минюсте России 06.10.2020 №60252);
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (в ред. Приказа Минобрнауки России N 1430, Минпросвещения России N 652 от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (с изменениями и дополнениями);

Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения

образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 N 05-592);

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрирован 18.12.2020 № 61573);

□ Постановление Главного государственного санитарного врача Российской

Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (Зарегистрирован 29.01.2021 № 62296);

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Зарегистрирован 11.11.2020 № 60833);
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности СПО (с учетом изменений от 28.08.2020 г);
- Письмо МОиН РФ от 20.06.2017 №ТС-194/08 Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;
- Инструктивно-методическое письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 20.07.2020 №05-772 по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования;
- Распоряжение Минпросвещения России №Р – 98 от 30 апреля 2021 г «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (письмо МОиН СО №16/1846 от 15.06.2018г.);
- Методические рекомендации по реализации дисциплины «Социально значимая деятельность» в рамках освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Протокол заседания коллегии министерства образования и науки Самарской области от 09.06.2021 №4);
- Методические рекомендации по реализации учебного модуля «Нравственные основы семейной жизни» Протокол заседания коллегии министерства образования и науки Самарской области от 09.06.2021 №4);
- Примерная образовательная программа, разработанная федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело), 2017г;
- Технические требования Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы» по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».
- Устав и локальные акты государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский государственный техникум».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОП СПО – образовательная программа среднего профессионального образовани;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум» -
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Красноярский государственный техникум».

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

повар • кондитер.

Форма обучения: **очная.**

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования: **4428 академических часов** со сроком 2 года 10 месяцев.

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. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

4.1. Общие компетенции

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Уметь:</p> <p>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> <hr/> <p>Знать:</p> <p>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	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной	<p>Уметь:</p> <p>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>

	деятельности.	<p>Знать:</p> <p>номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации.</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<p>Уметь:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p> <p>оформлять бизнес-план;</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>презентовать бизнес-идею;</p> <p>определять источники финансирования.</p>
		<p>Знать:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>основы предпринимательской деятельности;</p> <p>основы финансовой грамотности;</p> <p>правила разработки бизнес-планов;</p> <p>порядок выстраивания презентации;</p> <p>кредитные банковские продукты.</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	<p>Уметь:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>
		<p>Знать:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>основы проектной деятельности.</p>

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.	Уметь: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе.
		Знать: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Уметь: описывать значимость своей профессии.
		Знать: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Уметь: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знать: 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	Уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.

	<p>необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>Знать: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.</p>
<p>ОК 09</p>	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Уметь: 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>Знать: 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> <p>Знать: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.</p>

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности:	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
Код и наименование компетенции	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
Показатели освоения компетенции	
	Практический опыт в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травм опасных 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;

	<p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</p> <p>пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</p> <p>сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</p> <p>проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</p> <p>обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <p>осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе систему анализа оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническую документацию, используемую при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</p>

	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>правила приема продуктов по количеству и качеству;</p> <p>ответственность за сохранность материальных ценностей;</p> <p>правила снятия остатков на рабочем месте;</p> <p>правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для эспрессо - оценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> <p>правила обращения с тарой поставщика;</p> <p>правила поверки весоизмерительного оборудования.</p>
Код и наименование компетенции	<p>ПК 1.2.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>
Показатели освоения компетенции	
	<p>Практический опыт в:</p> <p>обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>
В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:	<p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</p> <p>различать пищевые и непищевые отходы;</p> <p>подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</p> <p>соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции.</p>
В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:	<p>требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы,</p>

	<p>нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, формы, технику нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;</p> <p>способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p>
Код и наименование компетенции	<p>ПК 1.3.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>
Показатели освоения компетенции	
	<p>Практический опыт в:</p> <p>приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p> <p>ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.</p>
В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</p> <p>нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</p> <p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</p> <p>выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</p>

	<p>обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>технику порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>правила, технику общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
<p>Код и наименование компетенции</p>	<p>ПК 1.4.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>
<p>Показатели освоения компетенции</p>	
	<p>Практический опыт в:</p> <p>приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p> <p>ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы</p>

	<p>приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе;</p> <p>править кухонные ножи;</p> <p>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p> <p>нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</p> <p>владеть профессиональной терминологией.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>технику порционирования (комплектования), упаковку, маркирование и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>правила, технику общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
<p>Основные виды деятельности:</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>
<p>Код и наименование компетенции</p>	<p>ПК 2.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с</p>

	инструкциями и регламентами.
Показатели освоения компетенции	
	<p>Практический опыт:</p> <p>в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>в подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>
В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями,</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад.</p>
В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организацию работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе систему анализа оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническую документацию, используемую при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс - оценки качества и безопасности сырья и материалов.</p>
Код и наименование компетенции	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
Показатели освоения компетенции	
	Практический опыт: в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров.
В результате изучения профессиональной компетенции студент	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

<p>должен уметь:</p>	<p>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; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: 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; разогреть бульоны и отвары.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>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; классификацию, рецептуру, пищевую 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; технику порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температуру подачи бульонов, отваров; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;</p>

	<p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</p> <p>правила маркирования упакованных бульонов, отваров.</p>
Код и наименование компетенции	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>
Показатели освоения компетенции	
	<p>Практический опыт: в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента; в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>
В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:</p> <p>пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</p> <p>готовить льезоны;</p> <p>закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <p>рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p> <p>соблюдать температурный и временной режим варки супов;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</p> <p>определять степень готовности супов;</p> <p>доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;</p> <p>проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при</p>

	<p>порционировании;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы;</p> <p>разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>классификацию, рецептуру, пищевую ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, для диетического питания;</p> <p>температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>технику порционирования, варианты оформления супов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи супов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов;</p> <p>правила разогревания супов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых супов;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, технику общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
<p>Код и наименование компетенции</p>	<p>ПК 2.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>

Показатели освоения компетенции	
	<p>Практический опыт: в приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить лезоны; 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>
<p>В результате изучения</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных</p>

<p>профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; 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; классификацию, рецептуру, пищевую ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, 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 технику 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; температуру подачи соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов.</p>
<p>Код и наименование компетенции</p>	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>
<p>Показатели освоения компетенции</p>	
<p>Практический опыт:</p>	

	<p>в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <p>замачивать сушеные;</p> <p>бланшировать;</p> <p>варить в воде или в молоке;</p> <p>готовить на пару;</p> <p>припускать в воде, бульоне и собственном соку;</p> <p>жарить сырые и предварительно отваренные;</p> <p>жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>фаршировать, тушить, запекать;</p> <p>готовить овощные пюре;</p> <p>готовить начинки из грибов;</p> <p>определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>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:</p> <p>замачивать в воде или молоке;</p> <p>бланшировать;</p> <p>варить в воде или в молоке;</p> <p>готовить на пару;</p> <p>припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</p>

	<p>жарить предварительно отваренные;</p> <p>готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;</p> <p>готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</p> <p>выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</p> <p>готовить пюре из бобовых;</p> <p>определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p>
--	---

	<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуру, требования к качеству, температуру подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности;</p> <p>методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуру, требования к качеству, температуру подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности; технику порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том;</p> <p>методы сервировки и подачи, температуру подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>

	<p>разнообразного ассортимента; правила разогревания, 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, технику общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
Код и наименование компетенции	<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>
Показатели освоения компетенции	
	<p>Практический опыт: в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки; в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>
В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:	<p>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; 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</p>

	<p>добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать);</p> <p>определять степень готовности блюд из яиц, доводить до вкуса;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</p> <p>формовать изделия из творога;</p> <p>жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</p> <p>жарить на плоской поверхности;</p> <p>жарить, запекать на гриле;</p> <p>определять степень готовности блюд из творога, доводить до вкуса;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</p> <p>формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</p> <p>охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</p> <p>подготавливать продукты для пиццы;</p> <p>раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;</p> <p>жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</p> <p>выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</p> <p>жарить в большом количестве жира;</p> <p>жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</p> <p>разогреть в СВЧ готовые мучные изделия;</p> <p>определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки, доводить до вкуса;</p> <p>проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</p>
--	--

	<p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуру, требования к качеству, температуру подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи, температуру подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</p>

	<p>разнообразного ассортимента;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>технику общения, ориентированную на потребителя.</p>
Код и наименование компетенции	<p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>
Показатели освоения компетенции	
	<p>Практический опыт:</p> <p>в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>
В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>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;</p> <p>варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</p>

	<p>готовить на пару;</p> <p>припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</p> <p>жарить на порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</p> <p>варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</p> <p>бланшировать и - отваривать мясо крабов;</p> <p>припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</p> <p>жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</p> <p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для</p>
--	---

	<p>транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость;</p> <p>вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>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;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуру, требования к качеству, температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи, температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>

	<p>разнообразного ассортимента;</p> <p>правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, технику общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
Код и наименование компетенции	<p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>
Показатели освоения компетенции	
	<p>Практический опыт:</p> <p>в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>
В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p>

	<p>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:</p> <p>варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;</p> <p>варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</p> <p>припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</p> <p>жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</p> <p>жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</p> <p>жарить пластованные тушки птицы под прессом;</p> <p>жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</p> <p>тушить мясо крупными, порционными и мелкими кусками с гарниром и без;</p> <p>запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</p> <p>бланшировать, отваривать мясные продукты;</p> <p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных</p>
--	--

	<p>изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость;</p> <p>вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>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;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуру, требования к качеству, температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных</p>

	<p>ингредиентов с учетом сезонности;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>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;</p> <p>методы сервировки и подачи, температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, технику общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
Основные виды деятельности:	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Код и наименование компетенции	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
Показатели освоения компетенции	
	<p>Практический опыт:</p> <p>в подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>в подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>
В результате изучения	выбирать, рационально размещать на рабочем месте

<p>профессиональной компетенции студент должен уметь:</p>	<p>оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов,</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ по приготовлению холодных блюд,</p>

	<p>кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на 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>
Код и наименование компетенции	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>
Показатели освоения компетенции	
	<p>Практический опыт: в приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность 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;</p>

	<p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</p> <p>смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</p> <p>тереть хрен на терке и заливать кипятком;</p> <p>растирать горчичный порошок с пряным отваром;</p> <p>взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</p> <p>пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</p> <p>доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</p> <p>готовить производные соуса майонез;</p> <p>корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;</p> <p>охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</p> <p>рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p> <p>определять степень готовности соусов;</p> <p>проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;</p> <p>порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход соусов при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</p> <p>творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</p> <p>ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</p> <p>классификацию, рецептуру, пищевую ценность, требования к</p>

	<p>качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>технику порционирования, варианты подачи соусов;</p> <p>методы сервировки и подачи соусов на стол;</p> <p>способы оформления тарелки соусами;</p> <p>температуру подачи соусов;</p> <p>правила хранения готовых соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых соусов.</p>
Код и наименование компетенции	<p>ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>
Показатели освоения компетенции	
	<p>Практический опыт:</p> <p>в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>
В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, производить оценку качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</p> <p>нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</p> <p>выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других</p>

	<p>кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>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; 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, рецептуру, требования к качеству, температуру подачи салатов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; технику порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуса на вынос салатов разнообразного ассортимента; методы сервировки и подачи, температуру подачи салатов разнообразного ассортимента; правила хранения салатов разнообразного ассортимента;</p>

	<p>требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, технику общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
Код и наименование компетенции	<p>ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>
Показатели освоения компетенции	
	<p>Практический опыт:</p> <p>в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>
В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</p> <p>готовить квашеную капусту;</p> <p>мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</p> <p>нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</p> <p>охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</p> <p>фаршировать куриные и перепелиные яйца;</p> <p>фаршировать шляпки грибов;</p> <p>подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</p> <p>подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной</p>

	<p>консистенции; вырезать украшения из овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>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; 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, рецептуру, требования к качеству, температуру 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; технику порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;</p>

	<p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи;</p> <p>температуру подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения, требования к безопасности бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, технику общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
Код и наименование компетенции	<p>ПК 3.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>
Показатели освоения компетенции	
	<p>Практический опыт:</p> <p>в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>
В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>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:</p> <p>охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</p>

	<p>нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу ручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>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; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>

	<p>ассортимент, рецептуру, требования к качеству, температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности;</p> <p>технику порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи, температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила, технику общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
Код и наименование компетенции	<p>ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>
Показатели освоения компетенции	
	<p>Практический опыт:</p> <p>в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>
В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления;</p>

	<p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;</p> <p>охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</p> <p>порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь;</p> <p>снимать кожу с отварного языка;</p> <p>нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</p> <p>замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</p> <p>украшать и заливать мясные продукты порциями;</p> <p>вынимать готовое желе из форм;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
--	--

	<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуру, требования к качеству, температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности;</p> <p>технику порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи, температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p>

	<p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, технику общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
Основные виды деятельности:	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
Код и наименование компетенции	<p>ПК 4.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
Показатели освоения компетенции	
	<p>Практический опыт:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>
В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и</p>

	<p>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>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>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; организацию 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 систему анализа оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническую документация, используемую при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых 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</p>

	<p>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>
Код и наименование компетенции	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>
Показатели освоения компетенции	
	<p>Практический опыт: в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов; в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:</p>	<p>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; 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; 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,</p>

	<p>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>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>ассортимент, характеристику, 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; 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, рецептуру, требования к качеству, температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; технику порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для</p>

	<p>отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>технику общения, ориентированную на потребителя.</p>
Код и наименование компетенции	<p>ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>
Показатели освоения компетенции	
	<p>Практический опыт:</p> <p>в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>
В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>выбирать, применять и комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>готовить сладкие соусы;</p> <p>хранить, использовать готовые виды теста;</p> <p>нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</p> <p>варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</p> <p>запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</p> <p>жарить фрукты основным способом и на гриле;</p> <p>проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</p> <p>взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</p> <p>готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с</p>

	<p>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>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; 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, рецептуру, требования к качеству, температуру</p>

	<p>подачи горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; технику порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; методы сервировки и подачи, температуру подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; технику общения, ориентированную на потребителя.</p>
Код и наименование компетенции	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>
Показатели освоения компетенции	
	<p>Практический опыт: в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков; в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>
В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, производить оценку качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; 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</p>

	<p>промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления; проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; 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, рецептуру, требования к качеству, температуру подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p>

	<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи, температуру подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила, технику общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
Код и наименование компетенции	<p>ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>
Показатели освоения компетенции	
	<p>Практический опыт:</p> <p>в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;</p> <p>в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>
В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>заваривать чай;</p> <p>варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;</p> <p>готовить кофе на песке;</p> <p>обжаривать зерна кофе;</p> <p>варить какао, горячий шоколад;</p> <p>готовить горячие алкогольные напитки;</p> <p>подготавливать пряности для напитков;</p> <p>определять степень готовности напитков, доводить их до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,</p>

	<p>инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно их использовать;</p> <p>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления;</p> <p>проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском;</p> <p>упаковывать на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих напитков;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуру, требования к качеству, температуру подачи горячих напитков;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи, температуру подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила расчета с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>технику общения, ориентированную на потребителя.</p>
<p>Основные виды деятельности:</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>

	разнообразного ассортимента.
Код и наименование компетенции	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
Показатели освоения компетенции	
	Практический опыт: в подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; в подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в 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.
В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать :	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организацию работы в кондитерском цехе;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе систему анализа оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническую документация, используемую при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс - оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.</p>
Код и наименование компетенции	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Показатели освоения компетенции	
	Практический опыт:

	<p>в приготовлении и подготовке к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <p>готовить желе;</p> <p>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</p> <p>нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</p> <p>варить сахарный сироп для промочки изделий;</p> <p>варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</p> <p>уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</p> <p>готовить жженный сахар;</p> <p>готовить посыпки;</p> <p>готовить помаду, глазури;</p> <p>готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</p> <p>доводить до вкуса, требуемой консистенции;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты,</p>

	полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.
В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:	ассортимент, товароведную характеристику, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристику, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; 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, рецептуру, 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.
Код и наименование компетенции	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
Показатели освоения компетенции	
	Практический опыт: в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность 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

	<p>нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;</p> <p>подготавливать продукты;</p> <p>замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>подготавливать начинки, фарши;</p> <p>подготавливать отделочные полуфабрикаты;</p> <p>прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</p> <p>проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>проводить оформление хлебобулочных изделий;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба.</p>
--	---

<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>ассортимент, характеристику, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуру, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>технику порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>технику общения, ориентированную на потребителя.</p>
<p>Код и наименование компетенции</p>	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>
<p>Показатели освоения компетенции</p>	
	<p>Практический опыт:</p> <p>в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>

<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен уметь:</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;</p> <p>подготавливать продукты;</p> <p>готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</p> <p>проводить оформление мучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>проверять качество мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковывать на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>ассортимент, характеристику, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p>

	<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуру, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>технику порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>технику общения, ориентированную на потребителя.</p>
Код и наименование компетенции	<p>ПК 5.5.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>
Показатели освоения компетенции	
	<p>Практический опыт:</p> <p>в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>в хранении, отпуске, упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>
В результате изучения профессиональной компетенции студент	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>

<p>должен уметь:</p>	<p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания;</p> <p>подготавливать продукты;</p> <p>готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</p> <p>готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковывать на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;</p> <p>рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов.</p>
<p>В результате изучения профессиональной компетенции студент должен знать:</p>	<p>ассортимент, характеристики, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления пирожных и тортов;</p> <p>правила пирожных и тортов выбора с учетом типа питания;</p>

	<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуру, требования к качеству, пирожных и тортов;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>технику порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</p> <p>правила, технику общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
--	---

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

5.1. Учебный план (Приложение 1.1).

5.2. Календарный учебный график (Приложение 1.2).

5.3. Матрица компетенций (Приложение 1.3).

5.4. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) (Приложение 1.4)

5.5. Календарный учебный график (Приложение 1.5)

5.6. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации 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. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в (Приложение 1.6)

5.7. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы (Приложение 1.7)

5.8. Практическая подготовка (Приложение 1.8)

5.9. Государственная итоговая аттестация (Приложение 1.9)

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению

образовательной программы

6.1.1. ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум» при реализации ОП СПО имеет в наличии учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещений для самостоятельной работы, мастерских и лабораторий, оснащенных оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

Русского языка и литературы;

Математики;

Физики и Астрономии

Истории;

Основ безопасности и защиты Родины;

Информатики;

Экономики;

Социально-экономических дисциплин;

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

Товароведения продовольственных товаров;

Технологии кулинарного и кондитерского производства;

Иностранного языка;

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Технического оснащения и организации рабочего места;

Калькуляции и учета;

Химии и биологии;

Информатики. Информационных технологий в профессиональной деятельности.

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана (технологическая лаборатория);

Учебный кондитерский цех (лаборатория ресурсного центра).

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Место для стрельбы

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

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

ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум», реализующий программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

«Технологическая лаборатория» - Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь;
Жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Плита индукционная;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Бликсер;
Термомикс;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;
Нитраттестер;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная;
Канальный вентилятор СК;
Плиты газовые ГЕФЕСТ;
Водонагреватель Termex;
Машина посудомоечная;
Стол разделочные профессиональные, нержавейка;
Посуда, инвентарь и вспомогательные материалы.

Лаборатория «Ресурсного центра»

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Пароконвектомат UNOX;
Расстоечный шкаф ELENA;
Шокер Hi COLD;
Жарочная поверхность Tefal;
Миксер BOSCH;
Миксер Kitchen Aid;
Слайсер FAMILY 220;
Рисоварка CASTROPAG;
Плита электрическая KOGAST;
Варочная панель Electrolux;
МВП Electrolux;

Весы CAS;
Морозильная камера Stinol;
Холодильник POLAR;
Лампа для карамели Mold Tecnologi;
Газовая горелка (для карамелизации);
Термометр инфракрасный;
Термометр со щупом;
Овоскоп;
Машина для вакуумной упаковки;
Ванна металлическая двухсекционная;
Кондиционер LESSAR;
Термомикс VORWERK;
Сувид Fusion Chef;
Водонагреватель Termex;
Стеллажи для посуды;
Рабочая поверхность (стол металлический);
Посуда, инвентарь и вспомогательные материалы.

6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик

Реализация ОП СПО предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная и производственная практика реализуется в организациях общественного питания, на основе заключенных договоров, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудование и инструменты, используемые при проведении чемпионатов «Профессионалы» и указанные в инфраструктурных листах конкурсной документации «Профессионалы» по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналоги).

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

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные;

Конвекционная печь;

Микроволновая печь;

Подовая печь (для пиццы);

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Тестораскаточная машина (настольная);

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный);

Тестомесильная машина (настольная);

Миксер (погружной);

Мясорубка;

Куттер;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Пресс для пиццы;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Термометр инфрокрасный;
Термометр со щупом;
Овоскоп;
Машина для вакуумной упаковки;
Производственный стол с моечной ванной;
Производственный стол с деревянным покрытием;
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);
Моечная ванна (двухсекционная);
Стеллаж передвижной.

6.2. Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум», 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.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых

соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

ПРИЛОЖЕНИЯ
к ОП СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум» на 2026- 2029
учебный год

для подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
на базе основного общего образования

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	3
РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ	4
1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся	4
1.2 Направления воспитания	5
1.3 Целевые ориентиры воспитания	6
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	12
2.1 Уклад образовательной организации	12
2.2 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности	14
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	23
3.1 Кадровое обеспечение	23
3.2 Нормативно-методическое обеспечение	23
3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями	24
3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся	25
3.5 Анализ воспитательного процесса	25
Приложение 1. Календарный план воспитательной работы	

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа воспитания ГБПОУ СО «Самарский техникум кулинарного искусства» (далее — **Программа, Техникум**) направлена на формирование гражданина страны:

- разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию, готового к защите Родины;
- выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества;
- готового к созданию крепкой семьи и рождению детей.

Программа воспитания является обязательной частью образовательной программы образовательной организации и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности. Она разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления организацией (в том числе педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнёрами, сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего (среднего) образования.

Программа разработана с учётом:

- Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020);
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р);
- Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400),
- Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809),
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762,
- федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Программа включает три раздела: целевой, содержательный и организационный.

Структурным элементом программы является календарный план воспитательной работы.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в Техникуме является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГБПОУ СО «Самарский техникум кулинарного искусства». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся. Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала образовательной организации.

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания** обучающихся — развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации 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.

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;

- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2 Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- **духовно-нравственное воспитание** — формирование ценностно-смысловых установок, обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3 Целевые ориентиры воспитания

1.3.1 Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «...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».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с **общими компетенциями**, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников профессиональной образовательной организации

1. Гражданское воспитание

Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.

Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.

Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.

Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.

Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.

Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах).

2. Патриотическое воспитание

Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.

Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.

Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.

Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

3. Духовно-нравственное воспитание

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России

4. Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

5. Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

6. Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

7. Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.

8. Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

1.3.2 Вариативные целевые ориентиры, определенные в Самарской области

Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития Самарской области, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентноспособности Самарской области в национальном и мировом масштабах.

Демонстрирующий гордость за Самарскую область, уважительное отношение к малой Родине, культуре и искусству, традициям, праздникам, ключевым историческим событиям, выдающимся личностям Самарской области (в том числе ветеранам).

Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию, мотивированный к обучению, к социальной и профессиональной мобильности на основе выстраивания жизненной и профессиональной траектории.

Демонстрирующий интерес и стремление к профессиональной деятельности в соответствии с требованиями социально-экономического развития Самарской области.

Стремящийся к результативности на олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства различного уровня.

Осознающий ценности использования в собственной деятельности инструментов и принципов бережливого производства.

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику образовательной организации, реализующей программы СПО

Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития Самарской области, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентноспособности Самарской области в национальном и мировом масштабах.

Демонстрирующий гордость за Самарскую область, уважительное отношение к малой Родине, культуре и искусству, традициям, праздникам, ключевым историческим событиям, выдающимся личностям Самарской области (в том числе ветеранам).

Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию, мотивированный к обучению, к социальной и профессиональной мобильности на основе выстраивания жизненной и профессиональной траектории.

Демонстрирующий интерес и стремление к профессиональной деятельности в соответствии с требованиями социально-экономического развития Самарской области.

Стремящийся к результативности на олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства различного уровня.

Осознающий ценности использования в собственной деятельности инструментов и принципов бережливого производства.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад профессиональной образовательной организации

Ведущее направление:

Повышение качества реализации основных профессиональных образовательных программ и дополнительных образовательных программ, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в соответствии с действующими Федеральными государственными образовательными стандартами и путем совершенствование практических навыков на базе лабораторий, оснащенных современной материально - технической базой.

Цель:

Подготовка квалифицированных специалистов, востребованных на рынке труда, в соответствии с требованиями экономического развития региона, совершенствование научно-методического обеспечения образовательного процесса и инновационной деятельности техникума, с применением материально- технической базы мастерских в рамках реализации мероприятия «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально- технической базы современным требованиям в рамках федерального проекта «Профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»

Цель воспитательной работы является:

Создание целостной системы воспитательной работы в техникуме, обеспечивающей участие студентов и преподавателей в реализации стратегических задач развития техникума в сфере воспитательной работы.

Создание оптимальных условий для всестороннего и гармоничного развития личности каждого студента, его успешной социализации в меняющемся мире.

Специалист – выпускник среднего профессионального учебного заведения представляет собой, с одной стороны, личность, с другой - работника. Специалист как работник характеризуется такими качествами, как профессиональные знания, умения и навыки, необходимые для осуществления им профессиональной деятельности. Специалист как личность характеризуется духовно-нравственными ценностями, гражданской позицией, мотивацией, воспринятыми социальными нормами, определяющими его жизненную позицию. При этом важную роль играет готовность и способность к профессиональному и нравственному самосовершенствованию, самооценке, самоконтролю; готовность и способность выражать и отстаивать свою общественную и творческую позицию, критически оценивать собственные намерения, мысли и поступки. Значимыми являются такие качества, как трудолюбие, бережливость, жизненный оптимизм, способность к преодолению трудностей.

Задачи воспитательной работы со студентами:

- Способствовать профессиональному самоопределению студентов, формированию профессиональных компетенций, соответствующих видам профессиональной деятельности.

- Формировать у студентов общечеловеческие, нравственные, духовные и культурные ценности, потребности, этические нормы и общепринятые правила поведения в обществе.

- Создавать условия для полноценного раскрытия духовных устремлений студентов, их творческой самореализации, для формирования гражданской позиции, социально значимых ценностей, гражданских и профессиональных качеств, ответственности за принятие решений, максимального удовлетворения потребностей в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии.

- Развивать самоуправление студентов как формы практической подготовки к проявлению своей социальной и профессиональной компетентности.

- Развивать инициативы добровольческого движения.

- Формировать у студенческой молодежи ценностное отношение к управлению собственным организмом и обеспечение физического, психического и нравственного здоровья.

- Формировать, сохранять и преумножать лучшие традиции колледжа.

Общие сведения об образовательной организации Нормативно-правовое обеспечение управления

Адрес учреждения: 443099, г. Самара, ул. Молодогвардейская, 72

- Организационно-правовая форма: государственное бюджетное профессиональное учреждение.

- Тип: профессиональная образовательная организация

- Полное наименование: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Самарский техникум кулинарного искусства».

- Сокращенное наименование: ГБПОУ «СТКИ», ГБПОУ СО «Самарский техникум кулинарного искусства».

- Сведения о наличии основных документов:

№ п/п	Наименование	Реквизиты	Срок действия
1	Лицензия на осуществление образовательной деятельности	регистрационный № 6321 от 11 декабря 2015 г. серия 63Л01 № 0002007 на осуществление образовательной деятельности, предоставлена министерством образования и науки Самарской области	бессрочно
2	Свидетельство о государственной аккредитации	регистрационный № А007-01213-63/01154005 15 ноября 2019 г.	бессрочно

Место нахождения:

- юридический адрес: Российская Федерация, 443099, Самарская область, г. Самара, ул. Молодогвардейская, д.72
- Тел. (846)332-54-07, E-mail so_stki@63edu.ru, стки.рф

Место осуществления образовательной деятельности:

- Российская Федерация, 443099, Самарская область, г. Самара, ул. Молодогвардейская, д. 72.
- Российская Федерация, 443099, Самарская область, г. Самара, ул. Чапаевская, д. 75;
- Российская Федерация, 443030, Самарская область, г. Самара, ул. Молодогвардейская д. 55;

2.2 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности (вариативная часть)

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает (*выбираются и конкретизируются позиции, имеющиеся или запланированные*):

- использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;

- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;

- использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих

- повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
 - реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;
 - спортивно-оздоровительно, художественно-эстетической направленности, духовно-нравственной, культурно-творческой направленности в рамках работы кружков и секций:
 - Кружок «Школа здорового питания» - 60 часов;
 - Волонтеры СТКИ – 80 часов;
 - Кружок «Математика-методы решения задач» - 68 часа;
 - Кружок «Кулинария в литературе» - 36 часов.
 - организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия и др.), экспедиций, походов;
 - готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
 - осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

Модуль «Классное руководство»

Реализация воспитательного потенциала классного руководства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- организацию социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и классным руководителем;
- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;
- организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;
- работа со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;
- планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей,

конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися.

- проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает (*выбираются и конкретизируются позиции, имеющиеся или запланированные*):

- разработку программы наставничества;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;
- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров).

Дополнительное содержание, определяемое образовательной организацией, реализующей программы СПО, самостоятельно:

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает (*выбираются конкретные позиции, имеющиеся или запланированные*):

- проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памяtnыми датами;
- проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с организациями-партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;
- разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации;
- организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т. д.);

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании (*выбираются и конкретизируются позиции, имеющиеся или запланированные*):

- организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии

образовательной организации с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности;

- размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;

- размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных) объектов природного и культурного наследия региона, местности, предметов традиционной культуры и быта;

- организацию и поддержание в образовательной организации звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);

- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания;

- размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы;

- размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации;

- размещение, поддержание, обновление на территории образовательной организации выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения;

- создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена;

- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;

- совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики образовательной организации (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;

- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), а к ц е н т р у ю щ и х в н и м а н и е обучающихся на важных для воспитания

правилах, традициях, укладе образовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает (*выбираются и конкретизируются позиции, имеющиеся или запланированные*):

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации студентов;
- проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;
- привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности.
- готовность к профессиональной коммуникации, толерантному общению; способность вести диалог с обучающимися, родителями (законными представителями) обучающихся, другими педагогическими работниками и специалистами, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- организацию и деятельность в образовательной организации органов самоуправления обучающихся (совет обучающихся или др.);
- представление органами самоуправления интересов, обучающихся в процессе управления образовательной организацией, защита законных интересов, прав обучающихся;
- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности;
- привлечение к деятельности студенческого самоуправления выпускников, работающих по профессии/специальности, добившихся успехов в профессиональной деятельности и личной жизни.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает (*выбираются конкретные позиции, имеющиеся или запланированные*):

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в образовательной организации безопасной среды как условия успешной воспитательной деятельности;

- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в образовательной организации и в социокультурном окружении (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);

- сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями;

- организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;

- организация работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;

- поддержка инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности;

- готовность к проектированию безопасной и психологически комфортной образовательной среды, в том числе цифровой.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает (*выбираются и конкретизируются позиции, имеющиеся или запланированные*):

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);

- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;

- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;

- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни образовательной организации, реализующей программы СПО, муниципального образования, региона, страны;

- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами

(профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности), ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение;

- стремление к профессиональной деятельности в соответствии с требованиями социально-экономического развития Самарской области.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного) и др.;

- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);

- экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;

- организацию мероприятий, посвященных истории организаций/предприятий-партнёров; встреч с представителями коллективов, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;

- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;

- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;

- проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности;

- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов;

- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

Дополнительные модули

Модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»

- воспитание у учащихся чувства осознания себя гражданином России, чувства любви к Родине, своему народу, преданности и самоотверженного

служения им, понимания подлинных обязанностей перед обществом и государством;

- развитие форм и методов гражданско-патриотического воспитания на основе новых информационных технологий;

- формирование у учащихся ответственности, гражданской активности, стремления к самореализации;

- воспитание толерантности;

- формирование чувства гражданского долга;

- формирование чувства любви к Родине, уважения к ее истории, культуре, традициям, нормам общественной жизни.

- широкое привлечение преподавателей к участию в гражданско-патриотическом воспитании студентов;

- широкое вовлечение студентов в мероприятия гражданско-патриотического воспитания;

- содействие развитию творческого потенциала студентов в сфере патриотического воспитания;

- снижение уровня правонарушений и вредных привычек студентов средствами гражданско-патриотического воспитания;

- воспитание уважительного отношения к другим народам и нациям и критического отношения к проявлениям шовинизма и национализма.

Модуль «Студенческие медиа»

- Непрерывное информирование обучающихся о различных сферах жизнедеятельности колледжа в течение всего периода их обучения

- ознакомление обучающихся с традициями колледжа, его структурой, правилами внутреннего распорядка, правами и обязанностями студентов; организацией учебного процесса; возможностями культурного, духовного и физического развития в стенах колледжа и за его пределами;

- развитие самостоятельности, активности, интереса к творчеству, воспитание целеустремленности и дисциплинированности

- формирование у учащихся эстетической и нравственной культуры, уважения к законам Российской Федерации, принципам правового общества, не только в учебном процессе, но и во всем стиле жизни Колледжа, деятельности руководителей всех уровней;

Модуль «Студенческие клубы и творческие объединения»

- формирование готовности и способности выражать и отстаивать свою творческую и общественную позицию, критически оценивать собственные намерения, мысли и поступки, в сочетании с моральной ответственностью личности перед семьей, обществом, Россией, будущими поколениями;

- повышение качества функционирования духовно-нравственного и эстетического воспитания;

- развитие форм и методов духовно-нравственного и эстетического воспитания на основе новых информационных технологий;
- формирование у учащихся ответственности, гражданской активности, стремления к самореализации;
- воспитание толерантности;
- формирование чувства любви к Родине, уважения к ее истории, культуре, духовным традициям, нормам общественной жизни.
- широкое привлечение преподавателей к участию в духовно-нравственном и эстетическом воспитании студентов;
- широкое вовлечение студентов в мероприятия духовно-нравственного и эстетического воспитания;
- содействие развитию творческого потенциала студентов в сфере духовно-нравственного и эстетического воспитания

Конечным результатом функционирования системы духовно-нравственного и эстетического воспитания должны стать духовный и культурный подъем учащихся, высокая гражданская позиция, сознание студентов себя как россиян, определяющих будущее России:

- в познавательной сфере - развитие интеллектуального потенциала, творческих сил;
- в духовно-нравственной сфере – осознание ответственности за судьбу своего края, страны, формирование гордости за сопричастность к деяниям предыдущих поколений, сохранению традиций;
- в социальной – способность к самореализации в пространстве российского государства, формирование активной жизненной позиции; знание и соблюдение норм правового государства;
- в эстетической сфере - осознание обучающимися высших ценностей, идеалов, ориентиров, способность руководствоваться ими в практической деятельности.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Численность/удельный вес численности педагогических работников в общей численности работников – 65%. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководит воспитательной работой в Техникуме заместитель директора по воспитательной работе, который призван инициировать и координировать деятельность всех подразделений Техникума, участвующих в воспитательной работе с обучающимися; осуществлять общее руководство и контроль составления и выполнения планов воспитательной работы в колледже.

В состав структуры воспитательной и социально-педагогической работы входят: социальный педагог, педагог –психолог, педагог-организатор, классные руководители, председатель студенческого совета.

Разработка планов, организация и контроль их выполнения возлагается на заместителя директора по ВР педагогов-организаторов, социальных педагогов, педагогов-психологов, классных руководителей;

Выполнение планов воспитательной работы обеспечивается:

- деятельностью педагогического состава и сотрудников;
- деятельностью классных руководителей;
- деятельностью студенческого совета и студенческого актива;
- сотрудничество с государственными и общественными организациями, учреждениями культуры (на основании договоров);
- педагог дополнительного образования.
- преподаватель Лабанова В. Н., Чуваева В. А., Арефьева А. С., Мусеибова Е. М., Комарова А. А., Погудалина Т. А., Габитова Ю. Г., Артюшкина Л. Б., Прокопенюк О. Н..

Необходимой составляющей процесса формирования творческой личности учащегося, повышения его самостоятельности и ответственности перед обществом выступает студенческое самоуправление.

Успешное решение задач формирования личности выпускника ГБПОУ «СТКИ» как профессионала и гражданина предполагает, что новое поколение будет строить жизнь, опираясь на многовековые духовные и нравственные ценности, включающие уважение ко всему окружающему нас на планете, и в первую очередь, к самой жизни и будет нести эти ценности в общество.

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Сведения о наличии основных документов:

- Конституция Российской Федерации;
- Конвенция «О правах ребенка» 1989 г.;
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Федеральный проект «Социальная активность»;
- Федеральный проект «Успех каждого ребенка»;
- Устав техникума;
- Локальные документы техникума;
- Концепция воспитательной работы ГБПОУ СО «СТКИ»
- Рабочая программа воспитания.

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности: обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, интернатов, опекаемые обучающиеся, обучающиеся из семей СОП), обучающимся с отклоняющимся поведением «группы риска» — создаются особые условия.

Особыми задачами воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями являются:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной социальной адаптации и интеграции в образовательной организации;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории;
- формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;
- построение воспитательной деятельности с учётом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся, содействие повышению уровня их педагогической, психологической, медико-социальной компетентности.

Компоненты воспитательной работы реализуются через проведение воспитательских занятий, классных часов, коллективных творческих дел, традиционных мероприятий, занятия кружков и секций, реализацию социальных проектов, через совместные мероприятия с родителями и социальными партнерами.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и/или инвалидностью в адаптированной образовательной программе указываются особые образовательные потребности, с учётом рекомендаций ПМПК и ИПРА.

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом: актив учебных групп за ответственное и качественное выполнение общественных поручений поощряется билетами в театр, бассейн, благодарственными письмами и грамотами организации, экскурсиями, вечерами отдыха и другими культурно- массовыми мероприятиями.

3.5 Анализ воспитательного процесса

Анализ проводится классными руководителями вместе с заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию, педагогом- психологом, социальным педагогом с последующим обсуждением результатов на методическом объединении классных руководителей или педагогическом совете.

Основным способом получения информации о результатах воспитания, социализации и саморазвития обучающихся является педагогическое наблюдение, анкетирование, анализ портфолио обучающихся. Внимание педагогического коллектива сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в личностном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились, над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Основные направления анализа воспитательного процесса:

1. Анализ воспитанности обучающихся
2. Анализ условий воспитательной деятельности проводится по следующим позициям:

3. Анализ состояния воспитательной деятельности

Основными способами получения информации являются педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся по таким вопросам, как: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год? какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему? какие новые проблемы, трудности появились? над чем предстоит работать педагогическому коллективу? и пр..

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания. Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию при его наличии) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом или иным коллегиальным органом управления в образовательной организации, реализующей программы СПО.

Таблица показателей анализа воспитательного процесса

Показатели анализа воспитанности обучающихся	Показатели анализа условий воспитательной деятельности	Показатели анализа состояния воспитательной деятельности
- доля (кол-во) обучающихся, вовлеченных в добровольческую деятельность;	- наличие в ПОО добровольческого отряда - наличие ЛНА - наличие плана/графика работы	- деятельность ведется в соответствии с планом/графиком работы - наличие достижений (всех уровней: ПОО, область, федеральный) обучающихся в данном направлении
- доля (кол-во) обучающихся, вовлеченных в деятельность службы примирения;	- наличие в ПОО службы примирения - наличие ЛНА - наличие плана/графика работы	- деятельность ведется в соответствии с планом/графиком работы - наличие достижений обучающихся
- доля (кол-во) обучающихся, вовлеченных в студенческое самоуправление;	- наличие в ПОО органов студенческого самоуправления - наличие ЛНА - наличие плана/графика работы	- деятельность ведется в соответствии с планом/графиком работы - наличие достижений обучающихся
- доля (кол-во) обучающихся, занятых в работе музея;	- наличие в ПОО паспортизированного музея - наличие ЛНА - наличие плана/графика работы	- деятельность ведется в соответствии с планом/графиком работы - наличие достижений обучающихся
- доля (кол-во) обучающихся, вовлеченных в деятельность общественных организаций (в том числе РДДМ, РСМ и т.д.);	- наличие в ПОО первичных отделений общественных организаций - наличие ЛНА - наличие плана/графика работы	- деятельность ведется в соответствии с планом/графиком работы - наличие достижений обучающихся
- доля (кол-во) обучающихся, успешно осваивающих основную образовательную программу (сдали сессию на «хорошо» и «отлично»); - доля (кол-во) обучающихся, получивших положительную аттестацию по дисциплине «Социально значимая деятельность»; - доля (кол-во) обучающихся, получивших положительную аттестацию по дисциплинам «ОБЗР», «БЖ»; - доля (кол-во) обучающихся, получивших положительную аттестацию по дисциплине «Физическая культура»;	- наличие рабочих программ дисциплин / модулей	- деятельность ведется в соответствии с программой и учебным планом - наличие достижений обучающихся

- доля (кол-во) обучающихся, получивших положительную аттестацию по дисциплине		
- доля обучающихся, вовлеченных в художественное творчество;	- наличие в ПОО кружков художественного творчества - количество педагогических работников, занятых в работе кружков художественного творчества - наличие плана/графика работы - наличие рабочих программ	- деятельность ведется в соответствии с планом/графиком работы - наличие достижений обучающихся
- доля обучающихся, вовлеченных в техническое творчество;	- наличие в ПОО кружков технического творчества - количество педагогических работников, занятых в работе кружков технического творчества - наличие плана/графика работы - наличие рабочих программ	- деятельность ведется в соответствии с планом/графиком работы - наличие достижений обучающихся
- доля обучающихся, вовлеченных в спортивные секции	- наличие в ПОО спортивных секций - количество педагогических работников, занятых в работе спортивных секций - наличие плана/графика работы - наличие рабочих программ	- деятельность ведется в соответствии с планом/графиком работы - наличие достижений обучающихся
- доля обучающихся, вовлеченных в наставничество;	- наличие ЛНА - наличие плана/графика работы	- деятельность ведется в соответствии с планом/графиком работы - наличие достижений обучающихся
- доля обучающихся, вовлеченных в патриотическую деятельность (поисковые, археологические, военно-исторические, краеведческие отряды и объединения)	- наличие в ПОО патриотических, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядов и объединений - наличие ЛНА - наличие плана/графика работы - наличие рабочих программ	- деятельность ведется в соответствии с планом/графиком работы - наличие достижений обучающихся
- доля обучающихся, вовлеченных в дополнительное образование (осваивают дополнительные общеобразовательные или профессиональные программы);	- наличие лицензии на дополнительное образование - наличие ЛНА - наличие плана/графика работы - наличие рабочих программ	- деятельность ведется в соответствии с планом/графиком работы

<ul style="list-style-type: none"> - доля обучающихся (кол-во, динамика), состоящих на различных видах профилактического учета; - доля обучающихся (кол-во, динамика) с выявленным фактом немедицинского потребления наркотических / психотропных веществ; - доля обучающихся (кол-во, динамика), совершивших правонарушения; - кол-во обучающихся, предпринявших попытки или совершивших суицид; 	<ul style="list-style-type: none"> - наличие в ПОО методического объединения классных руководителей (+ наличие ЛНА) - наличие планов воспитательной работы классных руководителей - наличие в ПОО психологической или социально-педагогической службы (+ наличие ЛНА) - наличие в ПОО психолога (указать количество человек) - наличие в ПОО социального педагога (указать количество человек) - наличие в ПОО воспитателя (указать количество человек) - наличие профилактических планов, программ, проектов, иных методических материалов; - оформление предметно-пространственной среды образовательной организации. 	<ul style="list-style-type: none"> - количество мероприятий, проведенных психологической (социально-педагогической) службой или психологом / социальным педагогом / воспитателем с обучающимися ПОО за учебный год (согласно журналу учета групповых форм работы) - количество мероприятий, проведенных психологической (социально-педагогической) службой или психологом / социальным педагогом с педагогическим коллективом ПОО за учебный год - количество мероприятий, проведенных психологической (социально-педагогической) службой или психологом / социальным педагогом с родителями обучающихся ПОО за учебный год - наличие информационных стендов, выставок
<ul style="list-style-type: none"> - доля (кол-во) обучающихся, участвующих в чемпионатах рабочих профессий, конкурсах профессионального мастерства; - доля (кол-во) обучающихся, принявших участие в научных конференциях различного уровня; 	<ul style="list-style-type: none"> - количество педагогических работников, прошедших курсы повышения квалификации по различным направлениям воспитательной работы в учебном году - количество педагогических работников, принявших участие в конкурсах по направлению «воспитательная работа» на уровне ПОО, на уровне города / области, на федеральном уровне - количество педагогических работников, принявших участие в конференциях, семинарах, мастер-классах и т.д. по разным направлениям воспитательной работы 	<ul style="list-style-type: none"> - наличие достижений обучающихся - наличие достижений педагогических работников - кол-во научных публикаций
<ul style="list-style-type: none"> - доля (кол-во) обучающихся, занятых в работе студенческих медиа; 	<ul style="list-style-type: none"> - наличие клуба - наличие страниц в социальных сетях / газеты / сайта - наличие плана/графика работы 	<ul style="list-style-type: none"> - деятельность ведется в соответствии с планом/графиком работы - наличие достижений обучающихся - кол-во подписчиков
<ul style="list-style-type: none"> - доля (кол-во) обучающихся, удовлетворенных 	<ul style="list-style-type: none"> - наличие процедуры оценки 	<ul style="list-style-type: none"> - доля (кол-во) педагогических работников,

<p>воспитательной работой в ПОО</p>	<p>удовлетворенности воспитательной работой</p>	<p>удовлетворенных воспитательной работой в ПОО; - доля (кол-во) родителей (законных представителей), удовлетворенных воспитательной работой в ПОО;</p>
<p>-доля (кол-во) обучающихся на дуальном обучении; - доля трудоустроенных выпускников;</p>	<p>- наличие типового соглашения о сотрудничестве; - наличие типового договора о дуальном обучении; - наличие планов совместной работы; - наличие программ дуального обучения;</p>	<p>- деятельность ведется в соответствии с планом/графиком работы - кол-во заключенных договоров с социальными партнерами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.); - количество утвержденных и согласованных программ дуального обучения</p>

Приложение 1
к рабочей
программе воспитания на 2025-2028 учебный год
для подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
на базе основного общего образования

Календарный план
воспитательной работы ГБПОУ «Самарский техникум кулинарного
искусства» на 2025- 2028 учебный год

№	Модуль/мероприятия	Курсы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1.	Дни воинской славы России.	1-3 курсы	в течение года	Зам.директора, классные руководители
2.	Проведение занятий с обучающимися по вопросам противодействия экстремизму и терроризму в рамках учебных дисциплин.	1-2 курсы	в течение года	Зам.директора, классные руководители
3.	Тренинговые занятия, индивидуальные консультации и беседы, направленные на социализацию студентов – инофонов.	1 курс	в течение учебного года	Зам. директора по ВР, методисты, педагог-психолог, социальный педагог
4.	Реализация патриотического воспитания обучающихся в рамках преподавания учебного предмета общественных дисциплин и естественнонаучных дисциплин.	1-3 курсы	в течение учебного года	Зам. директора по ВР, методисты, педагог-психолог,
5.	Участие студентов в научных и научно-исследовательских конференциях муниципального. Регионального. Федерального. международного уровней.	1-3 курсы	в течение учебного года	Зам.директора, классные руководители
6.	Проведение цикла открытых уроков по общеобразовательной подготовке и профессиональному циклу.	1-3 курсы	в течение учебного года	Зам.директора, преподаватели дисциплин

7.	Участие во Всероссийских диктантах. (финансовой грамотности, экономический), уроках (ОБЗР).	1-3 курсы	в течение учебного года	Зам.директора, преподаватели дисциплин
	Классное руководство			
1.	Организация студенческого самоуправления в группах.	1-3 курсы	сентябрь	Классные руководители

	Заседание студенческого совета колледжа			
2.	Организация участия во Всероссийском проекте «Разговоры о важном».	1-3 курсы	в течение учебного года	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, классные руководители
3.	Контроль явки студентов на занятия, выяснение причин пропусков и опозданий.	1-3 курсы	ежедневно	Зам. директора по ВР, социальный педагог, классные руководители
4.	Контроль качества дежурства студентов, группы.	1-3 курсы	по графику	Классные руководители
5.	Проведение инструктажей.	1-3 курсы	ежемесячно	Классные руководители
6.	Проведение классных часов на темы: «Правила дорожного движения», «Безопасность в колледже», «Береги русский язык. Мат - не наш формат...»; «Слово о толерантности», «Стоп - террор!»; «Мир без конфронтаций». Проведение инструктажей.	1-3 курсы	сентябрь	Зам. директора по ВР, классные руководители
7.	Классные часы на темы: «Недопущение вовлечения детей и подростков в незаконную деятельность религиозных сект и экстремистских организаций», «Предотвращение конфликтов на межнациональной и межрелигиозной почве», «Формирование правовой культуры у студентов: ответственность при совершении антиобщественных действий, групповых правонарушений». Проведение инструктажей.	1-3 курсы	октябрь	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог- организатор, классные руководители групп
8.	День государственного герба РФ (30 ноября); День утверждения герба Самары (26 ноября). Проведение цикла мероприятий: кл. часы, лекции, беседы, викторины.	1-3 курсы	ноябрь	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, педагог-психолог, классные руководители, социальный педагог
9.	Классные часы на темы: «4.11 - День народного единства», «Международный день толерантности - 16.11», «День матери России - 26.11», «Предотвращение конфликтов на межнациональной и межрелигиозной почве».	1-3 курсы	ноября	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог- психолог, методист, педагог-организатор, классные руководители
10.	Классные часы на темы: «День рождения С.П. Королева - 12.01» «День Самарской губернии-13.01», «Международный день памяти Холокоста» -27.12; «День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады»-27.12; Проведение инструктажей.	1-3 курсы	январь	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог- психолог, методист, педагог- организатор, классные руководители
11.	Классные часы на темы: «Никто не забыт, ничто не забыто»	1-3 курсы	февраль	Зам. директора по ВР,

	(15 февраля -День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества), «День защитника Отечества» (24 февраля), «Международный день родного языка» (21 февраля), «День российской науки» (8 февраля); Проведение инструктажей.			методист, социальный педагог, педагог-организатор, классные руководители
12.	Классные часы на темы: «Всемирный день поэзии» 21.03, «Первой женщине-космонавту посвящается (06.03-День рождения В. Терешковой)», «День воссоединения Крыма с Россией».	1-3 курсы	март	Зам. директора по ВР, методист, педагог-организатор, педагог-психолог, классные руководители
13.	Классные часы на темы: «Здоровье - твоё богатство»; «Мы за ЗОЖ»; «Жить не парить»; «Я выбираю жизнь»; «Скажем НЕТ вредным привычкам»; Проведение инструктажей.	1-3 курсы	08.04 – 26.04	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, соц.педагог, классные руководители
	Наставничество			
1.	Корректировка нормативно-правовой базы по наставничеству. Формирование базы по наставникам и наставляемым: студент-студент, педагог-педагог, работодатель-студент.	Обучающиеся 1-2 курсов, работодатели; социальные партнеры	сентябрь - ноябрь	Зам. директора, классные руководители
2.	Информирование педагогов, обучающихся, работодателей о возможностях и целях модели наставничества.	Обучающиеся 1-2 курсов, работодатели; социальные партнеры	сентябрь - ноябрь	Зам. директора, классные руководители
3.	Составление индивидуальных программ наставничества.	Обучающиеся 1-2 курсов, работодатели; социальные партнеры	сентябрь - ноябрь	Зам. директора, классные руководители
4.	Участие в конкурсах по наставничеству (студентов и педагогических работников).	1-3 курсы	в течение года	Зам. директора, преподаватели, классные руководители
	Основные воспитательные мероприятия			
1.	Торжественная линейка «День знаний»; Урок Безопасности, посвященный Дню солидарности в борьбе с терроризмом, с приглашением сотрудника Главного управления МЧС России по Самарской области; «Урок Мужества», посвященный победе в Курской битве. Проведение классных часов, инструктажей.	1 курс	1.09	Зам. директора по ВР, методисты, классные руководители групп

2.	Мониторинг социальных сетей, воспитательной работы в группе, использования Пушкинской карты.	1-3 курсы	ежеквартально	Зам. директора по ВР, методист, классные руководители групп
3.	Организация работы штаба воспитательной работы/работа штаба.	1-3 курсы	сентябрь/ в течение года	Зам. директора по ВР, методист, советник директора
4.	Организация работы кружков, клубов, студенческих объединений, спортивных секций по видам спорта.	1-3 курсы	в течение года	Зам. директора по ВР, методист, классные руководители групп
5.	Участие в социальных проектах военно-патриотических, социальных направлений, конкурсах, акциях.	Волонтеры, студенты 1-2 курса	в течение года	Зам. директора по ВР, методисты, педагог-организатор, классные руководители, актив
6.	Организация посещения Самарского драмтеатра, Самарского театра оперы и балета (в том числе по Пушкинской карте).	1-3 курсы	в течение года	Зам. директора по ВР, социальный педагог, методисты, классные руководители
7.	Организация и проведение экскурсий в Исторический парк «Россия – моя история».	1-3 курсы	в течение года	Зам. директора по ВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители
8.	Международный день пожилого человека. День профессионально-технического образования в России.	1-3 курсы	01.10. 02.10.	Зам. директора по ВР, социальный педагог, классные руководители, актив
9.	Международный день учителя.	1-3 курсы	04.10.	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, студенческий актив
10.	Организация участия сборной команды КВН.	1-2 курсы	в течение года	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, студенческий актив
11.	Организация и проведение Всероссийского конкурса творческих работ молодежи «Люди так не делятся».	1-3 курсы	октябрь - декабрь	Зам. директора по ВР, методист, педагог-организатор
12.	Участие в проекте «Самара многонациональная».	1-3 курсы	октябрь - май	Зам. директора по ВР, методисты, социальный педагог, классные руководители
13.	Анонимное анкетирование по вопросам отношения обучающихся к лицам другой национальности.	1-2 курсы	октябрь - ноябрь	Зам. директора по ВР, методисты, педагог-психолог, классные руководители

14.	Организация и проведения фестиваля «Фестиваль национальной кухни» (международное мероприятие для студентов).	1-3 курсы	ноябрь	Зам. директора по ВР, социальный педагог, классные руководители
15.	Организация и проведение экскурсий в Музей профессионального образования ЦСМ, Исторический парк «Россия – моя история».	1-3 курсы	в течение года	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, социальный педагог, методист, классные руководители
16.	Новогоднее театрализованное представление студентов колледжа «Новогодний переполох».	1-3 курсы, актив	декабрь	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, социальный педагог, классные руководители
17.	День российского студенчества. «Татьянин день» (25 января). Цикл мероприятий в колледже и студенческих общежитиях. Концертная программа.	1-3 курсы	21-27.01.	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, студенческий актив, классные руководители
18.	Областная спартакиада по армрестлингу среди учащихся образовательных учреждений СПО.	1-3 курсы Сборная команда	25.01-09.02.	преподаватели физ. воспитания, классные руководители
19.	Организация и проведение Всероссийского конкурса фотографий, посвященного объявленному году.	1-3 курсы	январь-февраль	Зам. директора по ВР, методист педагог-организатор, классные руководители
20.	Организация и проведение международной Спортивной олимпиады среди обучающихся разных национальностей: «Вместе мы непобедимы!»	1-2 курсы	январь	Зам. директора по ВР, социальный педагог, руководитель физвоспитания
21.	День Российской науки (8 февраля). Цикл мероприятий: беседы, конкурсы, кл. часы, выставка литературы.	1-3 курсы	01-09.02	Зам. директора по ВР, методисты, педагог-организатор, классные руководители
22.	Областная Акции «Внимание, подросток!»	1-3 курсы	03-14.02	Зам. директора по ВР, ст. методисты, социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители
23.	В честь Дня защитника Отечества цикл мероприятий. Встречи с ветеранами ВОВ и локальных войн. Акция по оказанию помощи ветеранам.	1-3 курсы	19.02 - 26.02	Зам. директора по ВР, методист, педагог-организатор, соц. педагог, классные руководители
24.	Конкурс «А ну-ка, парни», посвященный Дню защитника Отечества.	1-3 курсы	20.02 -21.02	преподаватель-организатор ОБЗР, классные руководители

25.	Организация и проведения фестиваля «Фестиваль национальной выпечки» (международное мероприятие для студентов).	1-3 курсы	февраль	Зам. директора по ВР, социальный педагог, классные руководители
26.	Участи в акциях, посвященных Дню воссоединения Крыма с Россией.	1-2 курсы	18.03	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, классные руководители
27.	Первенство ГБПОУ «СТКИ» по мини-футболу. Областная спартакиада по мини-футболу.	1-3 курсы Сборная команда	04.03-17.03	Преподаватели физвоспитания
28.	Областная спартакиада учащихся учреждений СПО по волейболу	1-3 курсы Сборная команда	22.03-29.03	преподаватели физвоспитания
29.	Участие в конкурсе научно-практических, исследовательских работ и проектов для обучающихся с ОВЗ и инвалидностью «Ломоносовские чтения: ДЕБЮТ в НАУКЕ».	1-3 курсы	24.03-28.03	Зам. директора по ВР, методист, классные руководители
30.	Организация участия команды творческого коллектива в областном фестивале студенческого творчества среди студентов ПОО «Веснушка».	1-3 курсы	Март-апрель	Зам. директора по ВР, педагоги-организаторы
31.	Цикл мероприятий, посвященных Дню космонавтики (12.04): - классные часы: «Космос — это мы», «Всемирный день авиации и космонавтики». - Выставка литературы, посвященная Всемирному дню книги. - Конкурс рисунков и плакатов «Путь в Космос».	1-3 курсы	06-12.04 24-28.04	Зам. директора по ВР, классные руководители, студ. актив, библиотекарь
32.	День пожарной охраны. Тематические уроки ОБЗР.	1-3 курсы	22-25.04.	Зам. директора по ВР, преподаватель-организатор ОБЗР
	Организация предметно-пространственной среды			
1.	Организация среды учебных лабораторий и кабинетов.	1-3 курсы	сентябрь	Зам. директора, методист, заведующие кабинетами и лабораторий
2.	Организация среды для внеурочной деятельности (актовый зал, спортивные залы, Центр молодежных инициатив).	1-3 курсы	сентябрь	Зам. директора, методист, заведующие кабинетами и лабораториями, студсовет
	Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1.	Проведение родительских собраний.	1-3 курсы	сентябрь,	Зам.директора, классные

			декабрь	руководители
2.	Проведение бесед с родителями.	1-3 курсы	в течение года	Классные руководители
3.	Размещение информации в родительских чатах.	1-3 курсы	в течение года	Классные руководители
4.	Взаимодействие с законными представителями обучающихся детей-сирот и детей. Оставшихся без попечения родителей.	1-3 курсы	в течение года	Зам. директора, методист, социальные педагоги, педагоги-психологи, классные руководители
5.	Взаимодействие с родителями (законными представителями) обучающихся из категории детей-инвалидов и ОВЗ	1-3 курсы	в течение года	Зам. директора, методист, социальные педагоги, педагоги-психологи, классные руководители
	Самоуправление			
1.	Заседание студенческого совета	1-3 курсы	ежемесячно III четверг	Зам. директора по ВР, методист, классные руководители групп, студсовет
2.	Участие в конкурсе по присуждению премии в области развития профессионального образования Самарской области «Студент года».	1-3 курсы	сентябрь - октябрь	Зам. директора по ВР, ст. методист, классные руководители групп, студсовет
3.	Участие в реализации социальных проектах техникума «Фомирование социальной активности обучающихся», в конкурсных мероприятиях различного уровня.	1-3 курсы	в течение года	Зам. директора по ВР, социальный педагог, методист, педагог-организатор, классные руководители, студсовет
4.	Культурно-массовое мероприятие «Посвящение в студенты».	1 курс	октябрь	Зам. директора по ВР, методист, педагог-организатор, классные руководители, актив
5.	Организация и проведение квестов. Деловых игр «День Конституции», «Гражданин», «День космонавтики».	1-2-курсы	в течение года	Зам. директора по ВР, ст. методист, студсовет
6.	Участие команд студенческого самоуправления в областных конкурсах и волонтерских акциях.	Сборная команда	в течение года	Зам. директора по ВР, методист, педагог-организатор, председатель студсовета
7.	День российского студенчества. «Гатянин день» (25 января). Цикл мероприятий в колледже и студенческих общежитиях.	1-3 курсы	23-26.01	Зам. директора по ВР, методист, педагог-

				организатор, председатель студсовета, студактив
	Профилактика и безопасность			
1.	Заседание Совета профилактики колледжа.	1-3 курсы	ежемесячно, III среда	Зам. директора по ВР, методист
2.	Проведение мероприятий в рамках Всероссийского дня трезвости (классный час; спортивные соревнования на отделениях).	1-3 курсы	11-13.09.	Зам. директора по ВР, методист, педагог-психолог
3.	Заседание психолого-педагогического консилиума.	1-2 курсы	По графику	Зам. директора по ВР, методист, педагог-психолог
4.	Участие студентов колледжа в городской профилактической программе «Юность – территория, свободная от курения».	1-3 курсы	сентябрь-декабрь	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог-организатор, классные руководители
5.	Мероприятия в рамках месячника безопасности: - Конкурс рисунков и плакатов на тему «Безопасность на дорогах», «Нет терроризму», «Нет наркотикам», «Пожарная безопасность» «Безопасность в сети Интернет»; - выставка литературы в библиотеке техникума.	1-3 курсы	10.09-10.10	Зам. директора по ВР, методист, преподаватель-организатор ОБЗР, педагог-организатор, библиотекарь, классные руководители
6.	Проведение социально-психологического тестирования (СПТ)	1-3 курсы	по графику	Зам. директора по ВР, методист, педагог-психолог
7.	Работа по программе профилактики вредных привычек «Свежий ветер»	1-2 курсы	в течение года	Зам. директора по ВР, методист, социальный педагог, преподаватели
8.	Участие студентов техникума в Областной профилактической олимпиаде	1-3 курсы Команда колледжа	октябрь	Зам. директора по ВР, методист, социальный педагог
9.	Организация и проведение окружного конкурса «Твой выбор»	1-3 курсы	октябрь	Зам. директора по ВР, методист, классные руководители
10.	Областная Акции «Внимание, подросток!»	1-3 курсы	октябрь, февраль	Зам. директора по ВР, ст. методисты, социальный педагог, педагог-организатор, классные руководители групп

11.	Оформление карт студентов по результатам СПТ, попавших в группу риска. Составление планов индивидуальной и групповой работы по результатам СПТ.	1-3 курсы	октябрь - ноябрь	Зам. директора по ВР, методист, педагог- психолог, социальный педагог, классные руководители, советник директора по воспитанию
12.	Проведение мероприятий, посвященных безопасности детей в сети Интернет: - единый урок безопасности в сети Интернет; - конкурс рисунков и плакатов; - мониторинг сайтов.	1-3 курсы	октябрь	Зам. директора по ВР, методист, преподаватель- организатор ОБЗР, классные руководители групп
13.	Участие в областном конкурсе рисунков и плакатов «Спорт против наркотиков!» (4 квартал)	1-2 курсы	октябрь	Зам. директора по ВР, методист, социальный педагог, педагог- организатор, классные руководители
14.	Психодиагностика обучающихся (по плану работы педагога- психолога).	1-2 курсы	октябрь - декабрь	Зам. директора по ВР, методист , педагог- психолог
15.	Неделя психологии.	1-3 курсы	ноябрь	Зам. директора по ВР, методист, педагог-психолог, классные руководители
16.	Участие в Дне профилактики и уроков здоровья, работа по программе профилактики вредных привычек «Свежий ветер».	1-2 курсы	в течение года	Зам. директора по ВР, методист, социальный педагог, преподаватели физвоспитания
17.	Профилактическая работа по результатам СПТ. Проведение коррекционной тренинговой и индивидуальной профилактической работы.	1-3 курсы	декабрь	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог- психолог, классные руководители, советник директора по воспитанию
18.	Проведение медицинского осмотра студентов, попавших в группу риска по результатам СПТ.	1-3 курсы	январь	Зам. директора по ВР, методист, педагог-психолог, классные руководители
19.	Цикл мероприятий «Быть здоровым – это стильно». Всемирный день здоровья: психологические тренинги «Здоровая семья – здоровые дети», тематические классные часы (дни профилактики и уроков здоровья).	1-3 курсы	07-11.04	Зам. директора по ВР, методист, соц. педагог, педагог- организатор, педагог-психолог, классные руководители

Социальное партнерство и участие работодателей				
1.	Организация и проведение профилактических лекций, бесед, тренингов с участием специалистов ГБУЗ «Самарский областной центр медицинской профилактики»; профилактических лекций, бесед, тренингов с участием специалистов ГКУ СО «КЦСОН Самарского округа»	1-3 курсы	в течение года	Зам. директора по ВР, методист, педагог- психолог, классные руководители
2.	Проведение психологических и юридических лекций-бесед и тренингов в рамках выездных мероприятий совместно с МБОУ г.о. Самара «СДМ», ГКУ «КЦ СОН Самарского округа», направленных на повышение уровня правовой и психологической культуры, профилактику правонарушений в молодежной среде (дни профилактики и уроков здоровья).	1-3 курсы	в течение года	Зам. директора по ВР, методист, педагог- психолог, классные руководители; специалисты МБОУ г.о. Самара «СДМ», ГКУ «КЦ СОН Самарского округа», ГБУЗ «Самарский областной центр медицинской профилактики»
3.	«Декада правовых знаний». Организация правовых мероприятий в техникуме совместно с социальными партнерами	1-3 курсы	декабрь	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, методист, преподаватели, классные руководители
4.	Встречи с работодателями	2-3 курсы	в течение года	Зам.директора, методист
5.	Экскурсии на предприятия (по специальности)	1-3 курсы	в течение года	Зам.директора, методист
6.	Участие в Ярмарке вакансий, проводимой в рамках профориентационной работы.	2-3 курсы	в течение года	Зам.директора, методист
Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1.	Цикл занятий «Россия-мои горизонты».	1-3 курсы	в течение года (каждый четверг)	Зам.директора, методист, советник директора по воспитанию
2.	Конкурсы профессионального мастерства «Профессионалы».	2-3 курсы	в течение года (по графику)	Зам.директора, методист, преподаватели
3.	Чемпионат профессионального мастерства «Абилимпикс».	2-3 курсы	в течение года (по графику)	Зам.директора, методист, преподаватели
4.	Мероприятия в рамках работы предметной недели.	2-3 курсы	в течение года (по графику)	Зам.директора, методист, преподаватели

5.	Организация учебной, производственной, преддипломной практики.	1-3 курсы	в течение года (по графику)	Зам.директора, методист, преподаватели
6.	Трудоустройство выпускников.	Студенты выпускных курсов	июль	Зам.директора, методист, преподаватели
7.	Индивидуальная помощь выпускникам из числа сирот и лиц с ОВЗ и инвалидностью.	Студенты выпускных курсов	июль	Зам.директора, методист, социальный педагог, преподаватели
Волонтерская и добровольческая деятельность				
1.	Формирование/пополнение команды Центра гражданско-патриотического воспитания «ВОЛОНТЕРЫ ПОБЕДЫ», добровольческого объединения «Сердце в ладонях» через проведение информационной кампании в колледже среди студентов 1 курса, социальные сети	1-3 курсы	11-22.09.	Зам. директора по ВР, методист, педагог-организатор
2.	Участие в реализации социальных проектов «По зову сердца»; «Стань успешным!», «Рука помощи».	1-3 курсы	в течение года	Зам. директора по ВР, методист, классные руководители, студенческий актив
3.	Проведение уроков Мужества (03.12 – День Неизвестного Солдата; 09.12 - День Героев Отечества; 05.12.1941 г. – начало контрнаступления в битве под Москвой).	1-3 курсы	декабрь	Зам. директора по ВР, методист, классные руководители, воспитатели. волонтеры
4.	Уроки Мужества «Международный день памяти Холокоста»-27.12; «День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады»-27.12	1-2-курсы	декабрь	Зам. директора по ВР, методист, классные руководители, волонтеры
5.	Организация и проведение квестом, деловых игр «Женские лица войны». «Блокадный Ленинград», «Дальневосточная победа» «Блокадный хлеб»	1-2-курсы	В течение года	Зам. директора по ВР, методист, классные руководители, воспитатели, волонтеры
6.	Участие в социальных акциях, благоустройстве помещений и прилегающих территорий в рамках «Весенней недели добра», «Пожиратели незаконной рекламы»	1-3 курсы	08.04 – 30.04	Зам. директора по ВР, соц. педагог, педагог-организатор, студ.актив
7.	Участие в мероприятиях с соответствия с планом подготовки к 80-летию Победы.	1-3 курсы	в течение года	Зам. директора по ВР, методист, педагог- организатор, студ.актив
Студенческие медиа				

1.	Формирование команды студенческого актива.	1-2-курсы	сентябрь	Зам. директора по ВР, соц. педагог, педагог-организатор, студ.актив
2.	Проведение школы медиакоманды.	1-2 курсы	ежемесячно	Педагог-организатор, студ.актив
3.	Участие в конкурсах по направлению медиа, фото, аудио.	1-2 курсы	в течение года	Педагог-организатор, студ.актив
4.	Участие в проекте «Амбассадоры профессионалитета».	1-3 курсы (команда)	в течение года	Педагог-организатор, студ.актив
5.	Съемка видеорепортажей, освещение мероприятий.	1-3 курсы (команда)	в течение года	Педагог-организатор, студ.актив
	Студенческие клубы и творческие объединения			
1.	Участие в мероприятиях: - во Всероссийском легкоатлетическом кроссе «Кросс наций», - в Областной спартакиаде учащихся учреждений профессионального образования по легкой атлетике.	1-3 курсы	сентябрь	преподаватели физвоспитания, преподаватель-организатор ОБЗР
2.	Областной фестиваль спорта и здоровья «Молодая Россия говорит наркотикам нет!	1-3 курсы	сентябрь-октябрь	Зам. директора по ВР, методист, преподаватели физвоспитания
3.	Первенство ГБПОУ «СТКИ» по настольному теннису. Областная спартакиада учащихся городских учреждений СПО.	1-3 курсы Сборная команда	октябрь	Преподаватели физвоспитания
4.	Организация и проведение межнациональной Спортивной олимпиады среди обучающихся разных национальностей: «Вместе мы непобедимы!»	1-2 курсы	октябрь-ноябрь	Зам. директора по ВР, социальный педагог, преподаватели физвоспитания
5.	Областная спартакиада учащихся городских учреждений СПО. Баскетбол.	Сборная команда колледжа	ноябрь	преподаватели физвоспитания
	Кружки:			

1.	«Школа здорового питания»	1 курс	Еженедельно, вторник, пятница 14:30	Преподаватель химии, биологии Лабанова В. Н., Арефьева А. С., Артюшкина Л. Б.
2.	Волонтеры СТКИ	1-2 курсы	Еженедельно, понедельник 14:30; для 2 курса 12:30	Преподаватель истории Муσειбова Е. М., Прокопенюк О. Н. советник директора по воспитанию Чуваева В. А.
3.	«Математика-методы решения задач»	1-2 курсы	Еженедельно, четверг 14:30, вторые курсы вторник 12:30	Преподаватель математики Погудалина Т. А.
4.	«Кулинария в литературе»	1 курс	Еженедельно, среда 14:30	Преподаватель русского и литературы Габитова Ю. Г., педагог психолог Комарова А. А.

**АКТ СОГЛАСОВАНИЯ ВАРИАТИВНОЙ СОСТАВЛЯЮЩЕЙ
ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ –
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ НА БАЗЕ ОСНОВНОГО
ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«СОГЛАСОВАНО»

Директор
ООО «Апогей»

_____ А.Н. Аксенов
«___» _____ 2025 г.

Профессия:

43.01.09 Повар, кондитер

Присваиваемая квалификация по завершению ППКРС:

повар кондитер

Общие сведения о работодателе:

Наименование организации	Представитель организации	Контактная информация (адрес, тел.)
ООО «Апогей»	Алексей Николаевич Аксенов, директор	Юридический адрес: 443105, Самарская область, г. Самара, ул. Нагорная, д. 148, к. 379.

Распределение вариативной части ППКРС по циклам представлено в таблице:

Индексы циклов	Всего (часов)	Распределение вариативной части по циклам, часов		
		В том числе		
		На увеличение объема обязательных дисциплин/МДК	На углубление подготовки специалистов	На получение дополнительных компетенций
ОП.00	254	114	36	104
П.00	358	358		
Вариативная часть (ВЧ)	612	472	36	104

Основанием для введения в содержание ППКРС дополнительной дисциплины ОП.10 Рисование и лепка, является предложение работодателей.

Основанием для введения дополнительных дисциплин: ОП.11 Общие компетенции профессионала (по уровням), ОП.12 Основы предпринимательства, ОП.13 Рынок труда и профессиональная карьера, ОП.14 Социально значимая деятельность является концепция по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в Самарской области.

Вариативная часть использована для **расширения основных видов деятельности**, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации; **на углубление подготовки обучающихся** по получаемой профессии в соответствии с запросами работодателей; для получения **дополнительных**

компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Основание для определения образовательных результатов ППКРС:

Название дисциплин, междисциплинарных курсов в соответствии с учебным планом профессии 43.01.09 Повар, кондитер	Вариативная часть, количество часов
	Знания и умения, направленные на углубление подготовки
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	У – использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; З – профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке. 78 часов
ОП. 09 Физическая культура	У – 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; З – роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия

	<p>профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения. 36 часов.</p>
ОП.10 Рисование и лепка	<p>У – выполнять работу разными способами и приемами лепки; З – способы лепки из разного материала; З – способы декорирования изделий. 36 часов</p>
ОП.11 Общие компетенции профессионала (по уровням)	<p>У – формулировать содержащийся в источнике информации вывод по заданному вопросу; У – оценивать продукт (своей) деятельности по заданным критериям. 38 часов</p>
ОП.12 Основы предпринимательства	<p>У – обосновывать основные фонды предприятия; У – предлагать идею бизнеса на основании выявленных потребностей; З – основные фонды предприятий. 24 часа</p>
ОП.13 Рынок труда и профессиональная карьера	<p>У – обосновывать основные фонды предприятия; З – использование специальных налоговых режимов. 6 часов</p>
ОП 14 Социально значимая деятельность	<p>У - выстраивать траектории профессионального и личностного развития; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; описывать значимость своей профессии;</p>

	<p>презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> <p>З - возможные траектории профессионального развития и самообразования; общечеловеческие ценности; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p> <p>36 часов</p>
Профессиональный цикл	<p>У – рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>З – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении.</p> <p>358 часов</p>