

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Дивногорский гидроэнергетический техникум имени А.Е. Бочкина»

УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО

Директор техникума
_____ Н.М. Уфимцева
«02» февраля 2021 г.
приказ №20-к
МП

Директор ООО «Дивный»
_____ Т.Н. Лебедева
«02» февраля 2021 г.
МП

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения **очная**
на базе среднего общего образования

Квалификации выпускника:
Повар ⇔ кондитер

Дивногорск, 2021 год

Содержание

| | |
|---|-----------|
| Раздел 1. Общие положения | 3 |
| Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы | 4 |
| Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника | 5 |
| Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы | 6 |
| 4.1 Общие компетенции | 6 |
| 4.2 Профессиональные компетенции | 8 |
| Раздел 5. Структура образовательной программы | 64 |
| 5.1 Учебный план для профессии | 64 |
| 5.2 Календарный учебный график для профессии | 65 |
| Раздел 6. Условия реализации образовательной деятельности | 66 |
| 6.1 Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы | 66 |
| 6.2 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы | 96 |
| 6.3 Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы | 97 |
| Раздел 7. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС | 97 |
| Приложения: | |
| 1. Рабочая программа воспитания | |
| 2. Календарный план воспитательной работы | |
| 3. Рабочие программы профессиональных модулей | |
| 4. Рабочие программы учебных дисциплин | |

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ООП СПО, программа) разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (с изм. от 17.12.2020) (далее – ФГОС СПО);

- примерной основной образовательной программы разработанной рабочей группой Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

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

1.2. Нормативные основания для разработки ООП

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 (ред. от 28.08.2020) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200);

Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);

Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 №968 (ред. от 17.11.2017, с изм. от 21.05.2020) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 №1186 (ред. от 07.08.2019) «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 29 ноября 2013 г. регистрационный N 30507);

Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

Локальные акты:

Положение о режиме занятий обучающихся;

Положение о применении электронного обучения и дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ в КГБПОУ «Дивногорский гидроэнергетический техникум имени А.Е. Бочкина»;

Положение о формировании и обновлении основной профессиональной образовательной программы;

Положение о порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению программ учебных дисциплин и профессиональных модулей;

Положение об учебно-методическом комплексе учебной дисциплины (профессионального модуля);

Положение о формировании Фонда оценочных средств;

Положение о практической подготовке обучающихся КГБПОУ «Дивногорский гидроэнергетический техникум имени А.Е. Бочкина»;

Положение об организации и проведении лабораторно-практических занятий;

Положение о планировании, организации и проведения лабораторных работ и практических занятий;

Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся;

Положение о самостоятельной работе студентов;

Положение о государственной итоговой аттестации выпускников по программам среднего профессионального образования;

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар ⇔ кондитер

Формы обучения: очная

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 1 год 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования: 2952 часа

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: профессиональный стандарт 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

| Код профессионального стандарта | Наименование профессионального стандарта |
|---------------------------------|---|
| 33.011 | Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023) |
| 33.010 | Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940) |
| 33.014 | Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270) |

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС)

| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Сочетание квалификаций |
|---|---|------------------------|
| | | повар ↔ кондитер |
| Приготовление и подготовка к реализации 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, | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, | осваивается |

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

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

| | | |
|-------|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять 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). |
| | | Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска. |
| | | Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации. |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и | Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования. |

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

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

4.2. Профессиональные компетенции

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

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>посуды, инвентаря, инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала |
|--|--|--|

| | | |
|--|---|---|
| | | <p>при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила проверки весоизмерительного оборудования |
| | <p>ПК 1.2.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по |

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

| | | |
|--|---|---|
| | | <p>комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке |
| | <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, |

| | | |
|---|--|--|
| | | <p>взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического |

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

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

| | | |
|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров |
| | <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление,</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении |

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

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке |
| | <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; |

| | | |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая |
|--|--|---|

| | | |
|--|---|--|
| | | <p>ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</p> <ul style="list-style-type: none"> – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов |
| | <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>изделий разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с |
|--|--|---|

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

| | | |
|--|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке |
| | <p>ПК 2.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>блинчики, блины, оладьи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя |
| | <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>приправы, специи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из |
|--|--|---|

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

| | | |
|--|---|---|
| | | <p>оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке |
| | <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> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; |
|--|--|---|

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

| | | |
|--|---|--|
| | | <p>сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | <p>ПК 3.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать 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 |

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

| | | |
|--|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – 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>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: <ul style="list-style-type: none"> - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; |

| | | |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное |
|--|--|---|

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

| | | |
|--|--|--|
| | <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> | <p>– правила оформления заявок на склад</p> <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; |
|--|--|---|

| | | |
|--|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя |
| | <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; |

| | | |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя |
| | <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентами; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; |

| | | |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, |
|--|--|---|

| | | |
|--|---|---|
| | | <p>температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке |
| | <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; |
| | <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; |

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

| | | |
|--|---|---|
| | | <p>продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов |
| | <p>ПК 5.3.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|--|--|--|

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

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя |
| | <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> – Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой |

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

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Объем ОП | | | | |
|-----------|--|--------------------------------|--------------|----------------------------------|---------|-------------------------------------|--------------|----------|---------|-------------------------|---------------------------|--------------|----------|-------------------------|---------------------------|--------------|----------|---------|---------------------------|--------------|----------|------------------------|---------------------------|--------------|----------|---------|---------------------------|--------------|----|--------------------------|--------------------------|-----|----|-----|-------------------------|-------------|------------|-----|------|-----|----|
| | | | | | | Курс 1 | | | | | | | | | | | | | | | | Курс 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | Семестр 1 10 (6) нед | | | | | | | | Семестр 2 9 (14) нед | | | | | | | | Семестр 3 8 (8) нед | | | | | | | | Семестр 4 10 (11) нед | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | Обязательная в том числе | | | | Пром. эк. атт. ст. атт. | Семестр 1 10 (6) нед | | | | Семестр 2 9 (14) нед | | | | Семестр 3 8 (8) нед | | | | Семестр 4 10 (11) нед | | | | Семестр 3 8 (8) нед | | | | Семестр 4 10 (11) нед | | | | Пром. эк. атт. ст. атт. | Обяз. часть | Вар. часть | | | | |
| Обяз. ОП | Самост. | Лекции, уроч. Пр. занятия | Консультации | Обяз. ОП | Самост. | Лекции, уроч. Пр. занятия | Консультации | Обяз. ОП | Самост. | | Лекции, уроч. Пр. занятия | Консультации | Обяз. ОП | Самост. | Лекции, уроч. Пр. занятия | Консультации | Обяз. ОП | Самост. | Лекции, уроч. Пр. занятия | Консультации | Обяз. ОП | Самост. | Лекции, уроч. Пр. занятия | Консультации | Обяз. ОП | Самост. | Лекции, уроч. Пр. занятия | Консультации | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 5 | 10 | 12 | 15 | 17 | 18 | 20 | 25 | 27 | 28 | 30 | 31 | 32 | 34 | 39 | 41 | 42 | 44 | 45 | 46 | 48 | 53 | 55 | 56 | 58 | 59 | 60 | 62 | 67 | 69 | 70 | 72 | 73 | 74 | 76 | 81 | 168 | 169 | |
| ПП | ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | 15 | 23 | 2916 | 72 | 1326 | 1040 | 266 | 20 | 114 | 612 | 22 | 356 | 252 | 100 | 4 | 18 | 864 | 16 | 314 | 274 | 34 | 6 | 30 | 612 | 20 | 286 | 216 | 68 | 2 | 18 | 828 | 14 | 370 | 298 | 64 | 8 | 48 | 2304 | 612 | |
| ОПЦ | Общепрофессиональный цикл | | 13 | 478 | 28 | 450 | 184 | 266 | | | 216 | 14 | 202 | 102 | 100 | | | 36 | 2 | 34 | | | | | 154 | 10 | 144 | 76 | 68 | | | 72 | 2 | 70 | 6 | 64 | | | 324 | 154 | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | | 1 | 36 | 2 | 34 | 22 | 12 | | | 36 | 2 | 34 | 22 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | | 1 | 36 | 2 | 34 | 22 | 12 | | | 36 | 2 | 34 | 22 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | | 1 | 36 | 2 | 34 | 22 | 12 | | | 36 | 2 | 34 | 22 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | | 3 | 36 | 2 | 34 | 22 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | 2 | 34 | 22 | 12 | | | | | | | | | | | 36 | |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | | 1 | 32 | 2 | 30 | 14 | 16 | | | 32 | 2 | 30 | 14 | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 32 | |
| ОП.06 | Охрана труда | | 1 | 36 | 2 | 34 | 22 | 12 | | | 36 | 2 | 34 | 22 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | 2 | 36 | 2 | 34 | | 34 | | | 20 | 2 | 18 | | 18 | | | 16 | | 16 | | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | | 4 | 50 | 2 | 48 | 10 | 38 | | | | | | | | | | | | | | | | | 14 | 2 | 12 | 8 | 4 | | | 36 | | 36 | 2 | 34 | | | | 36 | 14 |
| ОП.09 | Физическая культура | | 2 | 40 | 4 | 36 | | 36 | | | 20 | 2 | 18 | | 18 | | | 20 | 2 | 18 | | 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | 40 | | |
| ОП.10 | Экологические основы природопользования | | 3 | 32 | 2 | 30 | 20 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | 32 | 2 | 30 | 20 | 10 | | | | | | | | | | | 32 | |
| ОП.11 | Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии / Основы интеллектуального труда | | 4 | 36 | 2 | 34 | 4 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | 2 | 34 | 4 | 30 | | | | 36 | | |
| ОП.12 | Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности | | 3 | 72 | 2 | 68 | 26 | 42 | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | 2 | 68 | 26 | 42 | | | | | | | | | | | 72 | |
| ПЦ | Профессиональный цикл | 15 | 10 | 2438 | 44 | 876 | 856 | | 20 | 114 | 396 | 8 | 154 | 150 | | 4 | 18 | 828 | 14 | 280 | 274 | | 6 | 30 | 458 | 10 | 142 | 140 | | 2 | 18 | 756 | 12 | 300 | 292 | | 8 | 48 | 1980 | 458 | |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных | 3 | 2 | 396 | 8 | 154 | 150 | | 4 | 18 | 396 | 8 | 154 | 150 | | 4 | 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 308 | 88 |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 1 | | 48 | 2 | 40 | 38 | | 2 | 6 | 48 | 2 | 40 | 38 | | 2 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 32 | 16 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 1 | | 126 | 6 | 114 | 112 | | 2 | 6 | 126 | 6 | 114 | 112 | | 2 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 78 | 48 |
| УП.01.01 | Учебная практика | | 1 | 72 | | 72 | нед | | 2 | | час | | 72 | нед | 2 | | | час | | | нед | | | | час | | | нед | | | час | | | нед | | | | | | 72 | |
| ПП.01.01 | Производственная практика | | 1 | 144 | | 144 | нед | | 4 | | час | | 144 | нед | 4 | | | час | | | нед | | | | час | | | нед | | | час | | | нед | | | | | | 120 | 24 |
| ПМ.01.ЭК | Экзамен по модулю | 1 | | 6 | | | | | | 6 | 6 | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | |
| | Всего часов по МДК | | | 174 | | 154 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных | 3 | 2 | 634 | 12 | 202 | 198 | | 4 | 24 | | | | | | | | 634 | 12 | 202 | 198 | | 4 | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | 568 | 66 |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 2 | | 48 | 2 | 40 | 38 | | 2 | 6 | | | | | | | | 48 | 2 | 40 | 38 | | 2 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | 32 | 16 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 2 | | 178 | 10 | 162 | 160 | | 2 | 6 | | | | | | | | 178 | 10 | 162 | 160 | | 2 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | 128 | 50 |
| УП.02.01 | Учебная практика | | 1 | 144 | | 144 | нед | | 4 | | час | | | нед | | | | час | | 144 | нед | 4 | | | час | | | нед | | | час | | | нед | | | | | | 144 | |
| ПП.02.01 | Производственная практика | | 1 | 252 | | 252 | нед | | 7 | | час | | | нед | | | | час | | 252 | нед | 7 | | | час | | | нед | | | час | | | нед | | | | | | 252 | |
| ПМ.02.ЭК | Экзамен по модулю | 2 | | 12 | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | 12 | |
| | Всего часов по МДК | | | 226 | | 202 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 3 | 2 | 458 | 8 | 174 | 170 | | 4 | 24 | | | | | | | | 194 | 2 | 78 | 76 | | 2 | 6 | 264 | 6 | 96 | 94 | | 2 | 18 | | | | | | | | | 392 | 66 |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 2 | | 48 | 2 | 40 | 38 | | 2 | 6 | | | | | | | | 48 | 2 | 40 | 38 | | 2 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | 32 | 16 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 3 | | 146 | 6 | 134 | 132 | | 2 | 6 | | | | | | | | 38 | | 38 | 38 | | | | 108 | 6 | 96 | 94 | | 2 | 6 | | | | | | | | | 96 | 50 |
| УП.03.01 | Учебная практика | | 3 | 72 | | 72 | нед | | 2 | | час | | | нед | | | | час | | 36 | нед | 1 | | | час | | 36 | нед | 1 | | | час | | | нед | | | | | 72 | |
| ПП.03.01 | Производственная практика | | 3 | 180 | | 180 | нед | | 5 | | час | | | нед | | | | час | | 72 | нед | 2 | | | час | | 108 | нед | 3 | | | час | | | нед | | | | | 180 | |
| ПМ.03.ЭК | Экзамен по модулю | 3 | | 12 | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | |
| | Всего часов по МДК | | | 194 | | 174 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких | 3 | 2 | 460 | 10 | 138 | 134 | | 4 | 24 | | | | | | | | | | | | | | | 194 | 4 | 46 | 46 | | | 266 | 6 | 92 | 88 | | 4 | 24 | 344 | 116 | | |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 4 | | 48 | 4 | 38 | 36 | | 2 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 2 | 18 | 18 | | | 28 | 2 | 20 | 18 | | 2 | 6 | 32 | 16 | | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 4 | | 112 | 6 | 100 | 98 | | 2 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 2 | 28 | 28 | | | 82 | 4 | 72 | 70 | | 2 | 6 | 62 | 50 | | |
| УП.04.01 | Учебная практика | | 4 | 144 | | 144 | нед | | 4 | | час | | | нед | | | | час | | | нед | | | | час | | 72 | нед | 2 | | | час | | 72 | нед | 2 | | | | 119 | 25 |
| ПП.04.01 | Производственная практика | | 4 | 144 | | 144 | нед | | 4 | | час | | | нед | | | | час | | | нед | | | | час | | 72 | нед | 2 | | | час | | 72 | нед | 2 | | | | 119 | 25 |
| ПМ.04.ЭК | Экзамен по модулю | 4 | | 12 | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | 12 | |

Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

5.2. Календарный учебный график по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Календарный учебный график

| Курс | Сентябрь | | | | Октябрь | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | Январь | | | | Февраль | | | | Март | | | | Апрель | | | | Май | | | | Июнь | | | | Июль | | | | Август | | | | | | | | | | | | |
|------|----------|------|-------|-------|----------------|------|-------|-------|----------------|-----|-------|-------|---------|-----|------|-------|--------|----------------|------|-------|---------|----------------|-----|------|-------|----------------|-----|------|--------|-------|----------------|------|-------|-------|----------------|------|-------|-------|-------|-----|------|-------|-------|----------------|--------|-------|-------|----------------|-----|-------|---|---|---|---|---|--|--|
| | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29 сен - 5 окт | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27 окт - 2 ноя | 3-9 | 10-16 | 17-23 | 24-30 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29 дек - 4 янв | 5-11 | 12-18 | 19-25 | 26 янв - 1 фев | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23 фев - 1 мар | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23-29 | 30 мар - 5 апр | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27 апр - 3 май | 4-10 | 11-17 | 18-24 | 25-31 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29 июн - 5 июл | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27 июл - 2 авг | 3-9 | 10-16 | | | | | | | |
| 0 | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | | | |
| I | | | | | | | | | | | У | У | П | П | П | П | А | К | К | | | | | | | | | | | | А | У | У | У | У | У | П | П | П | П | П | П | П | П | П | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | | |
| II | | | | | | | | | | | У | У | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | У | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | У | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | У | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | У | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | У | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | У | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | У | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | У | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | У | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--------------|--------------------------|--------------------|--------------------------|--------------------------|------------------|---------------------------|--------------------------|---|--|
| Обозначения: | <input type="checkbox"/> | Обучение по циклам | <input type="checkbox"/> | У | Учебная практика | <input type="checkbox"/> | | | |
| | <input type="checkbox"/> | А | Промежуточная аттестация | <input type="checkbox"/> | П | Производственная практика | <input type="checkbox"/> | Г | Государственная итоговая аттестация |
| | <input type="checkbox"/> | К | Каникулы | <input type="checkbox"/> | | | <input type="checkbox"/> | * | Неделя отсутствует |

Сводные данные по бюджету времени

| Курс | Обучение по циклам | | | Промежуточная аттестация | | | Практики | | | | | | ГИА | Каникулы | Всего |
|-------|--------------------|--------|--------|--------------------------|-------|-------|---|-------|-------|---------------------------|-------|-------|------------|----------|-------|
| | | | | | | | Учебная практика (Производственное обучение) | | | Производственная практика | | | | | |
| | Всего | 1 сем | 2 сем | Всего | 1 сем | 2 сем | Всего | 1 сем | 2 сем | Всего | 1 сем | 2 сем | Проведение | | |
| | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | | | |
| I | 19 | 10 | 9 | 2 | 1 | 1 | 7 | 2 | 5 | 13 | 4 | 9 | | 11 | 52 |
| II | 18 2/3 | 8 1/3 | 10 1/3 | 2 1/3 | 2/3 | 1 2/3 | 9 | 3 | 6 | 10 | 5 | 5 | 1 | 2 | 43 |
| Всего | 37 2/3 | 18 1/3 | 19 1/3 | 4 1/3 | 1 2/3 | 2 2/3 | 16 | 5 | 11 | 23 | 9 | 14 | 1 | 13 | 95 |

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

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

Обеспечение образовательного процесса оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий, объектами физической культуры и спорта.

| Наименование вида образования, уровня образования, профессии, специальности, направления подготовки (для профессионального образования), подвида дополнительного образования | Наименование объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения образовательной деятельности (кабинетов, лабораторий и иных помещений), с перечнем основного оборудования, находящегося в этих объектах | Адрес (местоположение) объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения образовательной деятельности |
|--|---|---|
| ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Столы учебные- 14 шт. стулья -30 шт. стол учителя -2 шт. компьютер -1 шт. принтер -1 шт. шкаф книжный- 3 шт. доска учебная -1 шт. тумбочка- 4 шт. проектор- 1 шт. экран- 1 шт. Каталог плакатов по физиологии питания – 7 шт. | 663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 310 |
| ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров | Кабинет товароведения продовольственных товаров Стол д\обучающихся – 15 шт. Стул д\обучающихся – 30 шт. Стол д\преподавателя – 1 шт. Стул д\преподавателя – 1 шт. Доска – 1 шт. Информационный стенд – 1 шт. Шкаф – 1 шт. Доска маркерная – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор – 1 шт. Экран – 1 шт. Каталог плакатов по товароведению пищевых продуктов – 22 шт. | 663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 313 |
| ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места | Кабинет технического оснащения и организации рабочего места. | 663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 310 |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>Столы учебные- 14 шт. стулья -30 шт. стол учителя -2 шт. компьютер -1 шт. принтер -1 шт. витрина с муляжами- 1шт. шкаф книжный- 3 шт. доска учебная -1шт. тумбочка- 4 шт. проектор- 1 шт. экран- 1 шт.</p> | |
| <p>ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний</p> | <p>Кабинет социально-экономических дисциплин Стол д\ обучающихся – 15 шт. Стул д\ обучающихся – 30 шт. Стол д\ преподавателя – 1 шт. Стул д\ преподавателя – 1шт. Доска – 1 шт. Информационный стенд – 1 шт. Шкаф – 1 шт. Доска маркерная – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор – 1шт. Экран – 1шт.</p> | <p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 313</p> |
| <p>ОП.05. Основы калькуляции и учета</p> | <p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Столы учебные- 14 шт. стулья -30 шт. стол учителя -2 шт. компьютер -1 шт. принтер -1 шт. шкаф книжный- 3 шт. доска учебная -1 шт. тумбочка- 4 шт. проектор- 1 шт. экран- 1 шт.</p> | <p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 310</p> |
| <p>ОП.06 Охрана труда</p> | <p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда Стол преподавателя – 1 шт. Стол компьютерный – 1 шт. Стол ученический – 13 шт. Стул ученический – 26 шт. Подставка под телевизор – 1 шт. Телевизор – 1 шт. Видеомагнитофон – 1 шт. МФУ – 1 шт. Компьютер – 1 шт. Плакаты виниловые передвижные: - действия населения при авариях и катастрофах – 1шт;- действия населения при стихийных бедствиях – 1шт; - первичные средства пожаротушения – 1шт. Видеофильмы по охране труда – 6 шт.</p> | <p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 311</p> |
| <p>ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности</p> | <p>Кабинет иностранного языка Стол ученический – 13 шт. Стул ученический – 26 шт. Стенды – 6 шт. Учительский стол – 1 шт.</p> | <p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 315</p> |

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| | Доска – 1 шт. Компьютер – 1 шт. Колонки – 1 шт. Карты, флаги, эмблемы – 10 шт. Шкаф – 1 шт. | |
| ОП.08 Безопасность жизнедеятельности | Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда Стол преподавателя – 1 шт. Стол компьютерный – 1 шт. Стол ученический – 13 шт. Стул ученический – 26 шт. Проектор – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Экран – 1 шт. Сейф металлический – 1 шт. Шкаф для одежды – 1 шт. МФУ – 1 шт. Компьютер – 1 шт. Конституция РФ – 25 шт. ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» - 25 шт. Общевойсковые уставы Вооруженных Сил РФ – 25 шт. Набор плакатов или электронные издания: Организационная структура Вооруженных Сил Ордена России - 1 шт. Текст Военной присяги – 1 шт. Воинские звания и знаки различия Военная форма одежды - 1 шт. Мероприятия обязательной подготовки граждан к военной службе – 1 шт. Военно-прикладные виды спорта – 1 шт. Военно-учетные специальности солдат, матросов, сержантов и старшин – 1 шт. Военные образовательные учреждения профессионального образования Министерства обороны Российской Федерации Тактико-технические характеристики вооружения и военной техники, находящихся на вооружении Российской армии и армий иностранных государств – 1 шт. Несение караульной службы Мероприятия, проводимые при первоначальной постановке граждан на воинский учет Литература и наглядные пособия по военно-патриотическому воспитанию Нормативы по прикладной физической подготовке Нормативы по радиационной, химической и биологической защите - 2 шт. Массогабаритный макет 7,62-мм (или 5,45- | 663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 311 |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>мм) автомата Калашникова - 1 шт.</p> <p>Набор плакатов по устройству или электронные издания: 7,62-мм (или 5.45-мм) модернизированный автомат Калашникова – 1 шт.</p> <p>5,6-мм малокалиберная винтовка – 1 шт.</p> <p>Набор плакатов или электронные издания:</p> <p>Основы и правила стрельбы из стрелкового оружия - 1 шт.</p> <p>Приемы и правила метания ручных гранат – 1 шт.</p> <p>Мины Российской армии Фортификационные сооружения – 1 шт.</p> <p>Индивидуальные средства защиты Приборы радиационной разведки – 1 шт.</p> <p>Приборы химической разведки Организация и несение внутренней службы – 1 шт.</p> <p>Строевая подготовка Оказание первой медицинской помощи Гражданская оборона - 1 шт.</p> <p>Средства индивидуальной защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общевойсковой противогаз - 1 шт. - общевойсковой защитный - 25 шт. - комплект - 1 шт. - респиратор - 1 шт. <p>Приборы:</p> <p>радиационной разведки химической разведки - 1 шт.</p> <p>Бытовой дозиметр - 1 шт.</p> <p>Макет простейшего укрытия в разрезе или в формате ЭОИ - 1 шт.</p> <p>Макет убежища в разрезе или в формате ЭОИ - 1 шт.</p> <p>Компас 25 шт.</p> <p>Визирная линейка 25 шт.</p> <p>Тир электронный – 1 шт.</p> <p>Электронные образовательные издания на магнитных и оптических носителях по тематике программы (ЭОИ) Комплект аппаратуры для демонстрации ЭОИ</p> <p>Электронный тир- 1шт.</p> <p>Индивидуальные средства медицинской</p> | |
|--|---|--|

| | | |
|---------------------------|---|---|
| | <p>защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аптечка А.И - пакеты перевязочные ППИ - пакеты противохимические индивидуальные ИПП-11 <p>Сумки и комплекты медицинского имущества для оказания первой медицинской, доврачебной помощи сумка СМС</p> <p>бинт марлевый медицинский нестерильный, размер 7 м x 14 см</p> <p>бинт марлевый медицинский нестерильный, размер 5 м x 10 см</p> <p>вата медицинская компрессная косынка медицинская (перевязочная) повязка медицинская большая стерильная</p> <p>повязка медицинская малая стерильная</p> <p>Медицинские предметы расходные:</p> <p>булавка безопасная</p> <p>шина проволочная (лестничная) для ног</p> <p>шина проволочная (лестничная) для рук</p> <p>шина фанерная длиной 1 м</p> <p>предметы, аппараты и хирургические инструменты:</p> <p>жгут кровоостанавливающий эластичный</p> <p>Аппараты, приборы и принадлежности для травматологии и механотерапии:</p> <p>манекен-тренажер для реанимационных мероприятий</p> <p>шина транспортная Дитерихса для нижних конечностей (модернизированная)</p> <p>санитарно-хозяйственное имущество инвентарное:</p> <ul style="list-style-type: none"> - носилки санитарные <p>Знак нарукавного Красного Креста</p> <ul style="list-style-type: none"> - лямка медицинская носилочная - флаг красного креста | |
| ОП.09 Физическая культура | <p>Спортивный зал</p> <p>Стол офисный - 1 шт.</p> <p>Ноутбук HP-530 - 1 шт.</p> <p>Мегафон - 1 шт.</p> <p>Мяч баскетбольный - 7 шт.</p> | 663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова, 41 спортзал |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>Мяч футбольный - 5 шт. Мяч для настольного тенниса - 12 шт. Стол теннисный - 3 шт. Сетка баскетбольная - 4 шт. Сетка волейбольная - 1 шт. Форма спортивная - 9 комплектов Лыжи беговые - 25 пар Табло для счёта - 1 шт. Секундомер - 1 шт. Обруч гимнастический - 10 шт. Мат гимнастический - 6 шт. Гантели - 8 шт. Конь гимнастический - 1 шт. Скамья для пресса - 3 шт. Тренажёр силовой - 3 шт.</p> | |
| | <p>Стадион широкого профиля Беговая дорожка длиной 70 м и шириной 4 м, 280 кв.м. Прыжковая яма длиной 40 м и шириной 2,8 м. Волейбольная площадка длиной 18 м и шириной 9 м. Гимнастическая площадка длиной 15 м и шириной 14 м. Полоса препятствий длиной 50 м и шириной 14 м с элементами: - лабиринт, 2 шт. - забор с наклонной доской, 2 шт. - «разрушенный» мост, 4 шт. - «разрушенная» лестница, 2 шт. - стенка с двумя проломами, 2 шт. - шведская стенка, 1 шт. - брусья параллельные, 1 шт. - тройной каскад турников, 1 шт. - турник для подтягивая, 1 шт.</p> | 663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 59 |
| ОП.10 Экологические основы природопользования | <p>Кабинет «Экологические основы природопользования» Оборудование учебного кабинета: -рабочее место преподавателя; -посадочные места по количеству обучающихся; -доска, плакаты, таблицы. Технические средства обучения: компьютер, видеопроектор</p> | 663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 301 |
| ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии | <p>Кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» Оборудование учебного кабинета: -Рабочее место преподавателя; -Посадочные места по количеству обучающихся; -Классная доска; -Мультимедиа проектор, экран; -Устройства вывода звуковой информации: звуковые колонки; Оборудование лаборатории: -Компьютеры с программным обеспечением;</p> | 663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 223 |

| | | |
|---|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> -Комплект сетевого оборудования, обеспечивающий соединение всех компьютеров, установленных в кабинете в единую сеть, с выходом через прокси-сервер в Интернет; -Компьютерные столы по числу рабочих мест обучающихся; -Вентиляционное оборудование, обеспечивающее комфортные условия проведения занятий; -Лазерный принтер; -Сканер; Устройства вывода звуковой информации: звуковые колонки и наушники | |
| ОП.12 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности | <p>Кабинет «Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности»</p> <p>Оборудование учебного кабинета:</p> <ul style="list-style-type: none"> -рабочие места по количеству обучающихся; -рабочее место преподавателя; -наглядные пособия, экранно-звуковые пособия; -демонстрационное оборудование (общего назначения и тематические наборы); -библиотечный фонд: <p>Технические средства обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -мультимедийное оборудование: -компьютер с лицензионным программным обеспечением; -медиа проектор. | 663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 313 |
| ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | |

| | | |
|---|--|---|
| МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Столы учебные- 14 шт. стулья -30 шт. стол учителя -2шт. компьютер -1 шт. принтер -1 шт. витрина с муляжами- 1 шт. шкаф книжный- 3 шт. доска учебная -1шт. тумбочка- 4 шт. проектор- 1 шт. экран- 1 шт. Каталог плакатов по кулинарии – 36 шт. Каталог плакатов по организации предприятий общественного питания – 14 шт. Каталог плакатов по оборудованию предприятий общественного питания – 65 шт. | 663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 310 |
| МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | |
| УП.01 | лаборатория: Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков Стол учительский – 1 шт. Стул – 1 шт. Доска переносная – 1 шт. Весы настольные электронные DEXP PT-20 (кухонные) – 10 шт. Весы настольные электронные – 2 шт. Микроволновая печь SAMSUNG VW73YR – 1 шт. Плита электрическая индукционная, ПЭИ – 4, четырех конфорочная – 4 шт. Блинный аппарат Масленица БА-1/2 5 – 1 шт. Шкаф холодильный POLAIR CV114-S – 1 шт. Шкаф морозильный – 1 шт. Шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC 05 – 1 шт. Стол холодильный с охлаждаемой горкой СХСпц - 700 – 2 – 1 шт. Тестораскаточная машина ФАБРИКА ПАСТЫ IMPERIA 501 – 1 шт. Миксер планетарный т. м. Eksi серии VFM мод. VFM5D – 4 шт. Миксер KARMA GLOBAL LTP -1 шт. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) гомогенизатор т. м. Vortmax серии MiniPM, мод. MiniPM | 663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб.111, |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>250 Combi 250W красный – 1 шт. Мясорубка G3000 – 1 шт. Слайсер R.G.V. SRL LUSO 22 GS – 1 шт. Упаковщик вакуумный бескамерный т.м. Vortmax серии VM, модель VM3 – 1 шт. Куттер т.м. Vortmax серии CG мод. CG 3 IS 220 – 1 шт. Процессор кухонный ROBOT-COURE серии R 301 ultra – 1шт. Овощерезка т.м. EKSI серии EVC, мод. EVC – 300 – 1 шт. Привод универсальный, УМК - 0,1 с насадками ПМ+ММ+МО+ВМ+П-01 – 1 шт. Соковыжималка (для цитрусовых, универсальная) т.м. EKSI серии J, мод. J 50A – 1 шт. Стол с охлаждаемой поверхностью CXCo- 600 – 1 шт. Стол холодильный с гранитной поверхностью CXСпгб – 700 – 3 – 1 шт. Набор для карвинга (книга+видео+11 ножей+сумка) – 15 шт. Овоскоп – 1 шт. Нитра-тестер – 1 шт. Машина котломоечная МПК 65-65 – 1 шт. Стеллаж для крупной кухонной посуды, нержавеющая сталь – 1 шт. Ванна моечная ЭКОНОМ ОК ВМО 3/530– 1 шт. Водонагреватель Tthermtx STAINLESS G-5– 1 шт. Производственные столы – 5 шт. Стол для вспомогательных работ – 3шт Сковорода d 20 – 4 шт. Сковорода d26 – 2 шт. Сковорода со съемной ручкой – 2 шт. Сковорода d28 – 2 шт. Блинная сковорода – 2 шт. Кастрюля 1,5 л с рис. 1с/15 с – 5 шт. Кастрюля белая 1,5 л – 3 шт. Кастрюля 2 л. – 3 шт. Кастрюля 3 л – 10 шт. Кастрюля нерж. 5 л – 2 шт. Кастрюля нерж. 1 л – 2 шт. Кастрюля нерж.3 л – 2 шт. Сотейник нерж. 1,5 л – 1 шт. Кастрюля 5 л с крышкой – 1 шт. Кастрюля 6 л. – 1 шт. Кастрюля эмалированная 5 л с крышкой – 5 шт. Ковш для воды ал. 1 л. – 1 шт. Ложка столовая – 20 шт. Нож для чистки рыбы- 1 шт. Ножи кухонные – 32 шт. Набор ложки деревянные – 2 шт. Лопатка кулинарная – 2 шт. Лопатка деревянная – 2 шт. Миски нерж (разн. емк)– 9 шт. Миски пластиковые – 8 шт. Тазик миска – 16 шт. Кувшин мерный 0,5 л – 9 шт.</p> | |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | <p> Доска разделочная кондитерская – 3 шт. Доска разделочная деревянная – 9 шт. Держатель магнитный – 2 шт. Топорик отбивной – 1 шт. Молоток для мяса ал. – 1 шт. Открывашка с деревянной ручкой – 3 шт. Кисти силиконовые – 4 шт. Скалка для теста – 15 шт. Чеснокодавка – 1 шт. Дуршлаг – 1 шт. Венчик – 1 шт. Форма для пиццы – 1 шт. Емкости для мяса – 4 шт. Контейнер для пищевых продуктов – 8 шт. Лоток под овощи сплошной - 1 шт. Лоток сетчатый – 1 шт. Разнос пластмассовый – 6 шт. Терка металлическая четырехгранная – 3 шт. Терка с плавающими лезвиями – 1 шт. Терка универсальная с ручкой – 4 шт. Костюм поварской – 10 шт. Костюм шеф-повара кр. – 9 шт. Фартук поварской – 2 шт. Журнал трёхступенчатого контроля лаборатории поваров. Журнал регистрации инструктажей по пожарной безопасности. Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте. </p> | |
| | <p> Кабинет прохождения инструктажа Столы учебные – 13 шт. Стулья 31 шт. Стол учителя – 3 шт. Стул – 2 шт. Шкафы книжные встроенные Тумба двух ярусная – 3 шт. Тумба – 2 шт. Доска учебная магнитная - 1 шт. Стенд – 5 шт. Шкаф для одежды – 1 шт. Шкаф для книг - 1 шт. Столы компьютерные - 2 шт. Стул офисный – 1 шт. Компьютер 3 шт. Принтер – 1 шт. Экран - 1 шт. Проектор – 1 шт. Журнал регистрации инструктажей по пожарной безопасности. Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте. Инструкция по охране труда, о мерах пожарной безопасности в лицее ИОТ-003-2012 Инструкция по охране труда, по оказанию первой доврачебной медицинской помощи при несчастных случаях. ИОТ-005-2012 Должностная инструкция по охране труда </p> | <p> 663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб.109 </p> |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>мастера производственного обучения. ИОТ – 023- 2009 Инструкция по охране труда повара. ИОТ-051-2012 Инструкция по охране труда кухонного рабочего. ИОТ -053-2012 Инструкция по охране труда при работе в лаборатории поваров. ИОТ -060-2009 Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом. ИОТ -077-2012 Инструкция по охране труда при выполнении кулинарных работ. ИОТ -078-2012 Инструкция по охране труда при работе на пищеблоке. ИОТ-079-2012 Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой ИОТ -080-2012 Инструкция по охране труда при мытье посуды. ИОТ-082-2012 Инструкция по охране труда (общая) для обучающихся. ИОТ-114-2012 Инструкция по охране труда при работе с электро-мясорубкой. ИОТ-120-2012 Инструкция по охране труда для работника, выполняющего работу по очистке корнеплодов и картофеля. ИОТ-123-2012 Инструкция для обучающихся, требования безопасности при групповом проезде обучающихся в автобусе ИОТ-126-2012 Инструкция по эксплуатации электрической мясорубки Muliquik 7 G 3000 ИОТ-133-2013</p> | |
| ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | |

| | | |
|--|--|--|
| <p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> | <p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Столы учебные- 14 шт.</p> <p>стулья -30 шт.</p> <p>стол учителя -2 шт.</p> <p>компьютер -1 шт.</p> <p>принтер -1 шт</p> <p>витрина с муляжами- 1 шт.</p> <p>шкаф книжный- 3 шт.</p> <p>доска учебная -1шт.</p> <p>тумбочка- 4 шт.</p> <p>проектор- 1 шт.</p> <p>экран- 1 шт.</p> <p>Каталог плакатов по кулинарии – 36 шт.</p> <p>Каталог плакатов по организации предприятий общественного питания – 14 шт.</p> <p>Каталог плакатов по оборудованию предприятий общественного питания – 65 шт.</p> <p>Макеты овощей и фруктов – 8 шт.</p> | <p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 310</p> |
| УП.02 | <p>лаборатория: Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков</p> <p>Стол учительский – 1 шт.</p> <p>Стул – 1 шт.</p> <p>Доска переносная – 1 шт.</p> <p>Весы настольные электронные DEXP PT-20 (кухонные) – 10 шт.</p> <p>Весы настольные электронные – 2 шт.</p> <p>Пароконвектомат ПКА 6-1/2П – 1 шт.</p> <p>Конвекционная печь МОД :XF 193 – 1 шт.</p> <p>Микроволновая печь SAMSUNG VW73YR – 1 шт.</p> <p>Расстоечный шкаф ШРТ-8-02 – 1шт.</p> <p>Плита электрическая индукционная, ПЭИ – 4, четырех конфорочная – 4 шт.</p> <p>Фритюрница электрическая EКСI HEF-4L-2 – 1шт, Электро-гриль жарочная поверхность EКСI HEG-500 – 1 шт.</p> <p>Плита индукционная AIRHOT IP 3500 WOK – 1 шт.</p> <p>Гриль саламандер EКСI HES-938 -1 шт.</p> <p>Мармит для первых блюд HURAKAN HKN-SB 57 – 1 шт.</p> <p>Мармит для вторых блюд STARFOOD ZCK 165 – 2 шт.</p> <p>Шкаф холодильный POLAIR CV114-S – 1 шт.</p> | <p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб.111,</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>Шкаф морозильный – 1 шт. Шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC 05 – 1 шт. Охлаждаемый прилавок-витрина Спарта СНП 1,0 с полкой – 1 шт. Стол холодильный с охлаждаемой горкой СХСпц - 700 – 2 – 1 шт. Миксер планетарный т. м. Eksi серии VFM мод. VFM5D – 4 шт. Миксер KARMA GLOBAL LTP -1 шт. Диспансер для подогрева тарелок Регата – 1 шт. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) гомогенизатор т. м. Vortmax серии MiniPM, мод. MiniPM 250 Combi 250W красный – 1 шт. Мясорубка G3000 – 1 шт. Слайсер R.G.V. SRL LUSO 22 GS – 1 шт. Процессор кухонный ROBOT-COURE серии R 301 ultra – 1 шт. Овощерезка т.м. Eksi серии EVC, мод. EVC – 300 – 1 шт, Привод универсальный, УМК - 0,1 с насадками ПМ+ММ+МО+ВМ+П-01 – 1 шт. Стол с охлаждаемой поверхностью СХСо-600 – 1 шт. Стол холодильный с гранитной поверхностью СХСпцгб – 700 – 3 – 1 шт. Барная станция для порционирования соусов (Финист) – 1 шт. Набор для карвинга (книга+видео+11 ножей+сумка) – 15 шт. Овоскоп – 1 шт. Нитра-тестер – 1 шт. Машина котломоечная МПК 65-65 – 1 шт. Стеллаж для крупной кухонной посуды, нержавеющей сталь – 1 шт. Ванна моечная ЭКОНОМ ОК ВМО 3/530– 1 шт. Водонагреватель Tthermtx STAINLESS G-5– 1 шт. Подставка под пароконвектомат ППК (Финист) – 2 шт. Подставка под конвекционную печь – 1 шт. Подставка под расстоечный шкаф – 1 шт. Производственные столы – 5 шт. Столы для вспомогательных работ – 3 шт. Мантоварка – 1 шт. Сковорода d 20 – 4 шт. Сковорода d26 – 2 шт. Сковорода со съемной ручкой – 2 шт. Сковорода d28 – 2 шт. Кастрюля 1,5 л с рис. 1с/15 с – 5 шт. Кастрюля белая 1,5 л – 3 шт. Кастрюля 2 л. – 3 шт. Кастрюля 3л – 10 шт. Кастрюля нерж. 5л – 2 шт Кастрюля нерж. 1л – 2 шт Кастрюля нерж.3л – 2 шт. Сотейник нерж. 1,5л – 1 шт. Кастрюля 5л с крышкой – 1 шт.</p> | |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | <p> Кастрюля 6 л. – 1 шт. Кастрюля эмалированная 5л с крышкой – 5 шт. Ковш для воды ал. 1л. – 1 шт. Ложка для вторых блюд – 3 шт. Ложка столовая – 20 шт. Ложка разливная нерж. 0.5 л – 1 шт. Набор столовый – 3 шт. Нож для чистки рыбы- 1 шт. Ножи кухонные – 32 шт. Набор ложки деревянные – 2 шт. Лопатка кулинарная – 2 шт. Лопатка деревянная – 2 шт. Миски нерж (разн. емк)– 9 шт. Миски пластиковые – 8 шт. Тазик миска – 16 шт. Вилки столовые – 12 шт. Сахарница – 2 шт. Кувшин мерный 0,5 л – 9 шт. Соусница – 3 шт. Соусник Базик стекло – 12 шт. Селёдочница – 2 шт. Набор для специй – 2 шт. Креманка – 26 шт. Тарелки – 24 шт. Тарелка квадрат. Белая – 8 шт. Тарелка Аутентик – 6 шт. Тарелка круглая классик. – 11 шт. Тарелка мелкая 175 – 25 шт. Тарелка мелкая 200 – 25 шт. Тарелка мелкая 225 – 25 шт. Тарелка пирожковая – 11 шт. Тарелка подставочная – 2 шт. Салатница – 2 шт. Фрэндр Тайм блюдо круглое для пиццы – 9 шт. Фрэндр Тайм тарелка для стейка – 5 шт. Хайбол Истанбул – 12 шт. Сервиз стеклокерамический на 12 персон – 1 шт. Доска разделочная деревянная – 9 шт. Емкость для соусов прозрачная – 2 шт. Держатель магнитный – 2 шт. Толкушка металлич – 1шт Открывашка с деревянной ручкой – 3шт Кисти силиконовые – 4 шт. Скалка для теста – 15 шт. Чеснокодавка – 1 шт. Дуршлаг – 1 шт. Венчик – 1 шт. Лист для выпечки (600*400*50) гллуб. – 2шт. Лист для выпечки (600*400*50) – 4 шт. Противень для ПЭМ4-010 – 4 шт. Форма квадратная - 2 шт. Форма для выпекания (силикон) – 8 шт. Форма для пиццы – 1 шт. Емкости для мяса – 4 шт. Кольцо для выкладки гарниров - 2 шт. </p> | |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | <p>Кольцо для выпечки регулируемое – 2 шт. Контейнер для пищевых продуктов – 8 шт. Лоток под овощи сплошной - 1 шт. Лоток сетчатый – 1 шт. Разнос пластмассовый – 6 шт. Форма для гарнира и десерта. – 3 шт. Форма для жарки яиц – 3 шт. Терка металлическая четырехгранная – 3 шт. Терка с плавающими лезвиями – 1 шт. Терка универсальная с ручкой – 4 шт. Щипцы кондитерские – 4 шт. Костюм поварской – 10 шт. Костюм шеф-повара кр. – 9 шт. Фартук поварской – 2 шт. Журнал трёхступенчатого контроля лаборатории поваров. Журнал регистрации инструктажей по пожарной безопасности. Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте.</p> | |
| | <p>Кабинет прохождения инструктажа Столы учебные – 13 шт. Стулья 31 шт. Стол учителя – 3 шт. Стул – 2 шт. Шкафы книжные встроенные Тумба двух ярусная – 3 шт. Тумба – 2 шт. Доска учебная магнитная - 1 шт. Стенд – 5 шт. Шкаф для одежды – 1 шт. Шкаф для книг - 1 Столы компьютерные - 2 шт. Стул офисный – 1 шт. Компьютер 3 шт. Принтер – 1 шт. Колонки компьютерные - 1 шт. Экран - 1 шт. Проектор – 1 шт. Журнал регистрации инструктажей по пожарной безопасности. Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте. Инструкция по охране труда, о мерах пожарной безопасности. ИОТ-003-2012 Инструкция по охране труда, по оказанию первой доврачебной медицинской помощи при несчастных случаях. ИОТ-005-2012 Должностная инструкция по охране труда мастера производственного обучения. ИОТ – 023- 2009 Инструкция по охране труда повара. ИОТ-051-2012 Инструкция по охране труда кухонного рабочего. ИОТ -053-2012 Инструкция по охране труда при работе в лаборатории поваров. ИОТ -060-2009 Инструкция по охране труда при работе с</p> | <p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб.109</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>жарочным шкафом. ИОТ -077-2012</p> <p>Инструкция по охране труда при выполнении кулинарных работ. ИОТ -078-2012</p> <p>Инструкция по охране труда при работе на пищеблоке. ИОТ-079-2012</p> <p>Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой ИОТ -080-2012</p> <p>Инструкция по охране труда при мытье посуды. ИОТ-082-2012</p> <p>Инструкция по охране труда (общая) для обучающихся. ИОТ-114-2012</p> <p>Инструкция по охране труда при работе с электро-мясорубкой. ИОТ-120-2012</p> <p>Инструкция по охране труда для работника, выполняющего работу по очистке корнеплодов и картофеля. ИОТ-123-2012</p> <p>Инструкция для обучающихся, требования безопасности при групповом проезде обучающихся в автобусе ИОТ-126-2012</p> <p>Инструкция по эксплуатации электрической мясорубки Muliquik 7 G 3000 ИОТ-133-2013</p> | |
| .03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | |
| <p>МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> | <p>Столы учебные- 14 шт.</p> <p>стулья -30 шт.</p> <p>стол учителя -2 шт.</p> <p>компьютер -1 шт.</p> <p>принтер -1 шт</p> <p>витрина с муляжами- 1 шт.</p> <p>шкаф книжный- 3 шт.</p> <p>доска учебная -1шт.</p> <p>тумбочка- 4 шт.</p> <p>проектор- 1 шт.</p> <p>экран- 1 шт.</p> <p>Каталог плакатов по физиологии питания – 7 шт.</p> <p>Каталог плакатов по организации предприятий общественного питания – 14 шт.</p> <p>Каталог плакатов по оборудованию предприятий общественного питания – 65 шт.</p> <p>Макеты овощей и фруктов – 8 шт.</p> | 663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 310 |
| УП.03 | лаборатория: Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков | 663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб.111, |

| | | |
|--|--|--|
| | <p> Стол учительский – 1 шт. Стул – 1 шт. Доска переносная – 1 шт. Весы настольные электронные DEXP PT-20 (кухонные) – 10 шт. Весы настольные электронные – 2 шт. Плита электрическая индукционная, ПЭИ – 4, четырех конфорочная – 4 шт. Фритюрница электрическая EКСI HEF-4L-2 – 1 шт. Электро-гриль жарочная поверхность EКСI HEG-500 – 1 шт. Гриль саламандер EКСI HES-938 -1 шт. Блинный аппарат Масленица БА-1/2 5 – 1 шт. Шкаф холодильный POLAIR CV114-S – 1 шт. Шкаф морозильный – 1 шт. Шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC 05 – 1 шт. Охлаждаемый прилавок-витрина Спарта СНП 1,0 с полкой – 1 шт. Стол холодильный с охлаждаемой горкой СХСпц - 700 – 2 – 1 шт. Миксер планетарный т. м. EКСI серии VFM мод. VFM5D – 4 шт. Миксер KARMA GLOBAL LTP -1 шт. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) гомогенизатор т. м. Vortmax серии MiniPM, мод. MiniPM 250 Combi 250W красный – 1 шт, Мясорубка G3000 – 1 шт. Слайсер R.G.V. SRL LUSO 22 GS – 1шт. Упаковщик вакуумный бескамерный т.м. Vortmax серии VM, модель VM3 – 1 шт. Куттер т.м. Vortmax серии CG мод. CG 3 1S 220 – 1 шт. Процессор кухонный ROBOT-COURE серии R 301 ultra – 1 шт. Овощерезка т.м. EКСI серии EVC, мод. EVC – 300 – 1 шт. Привод универсальный, УМК - 0,1 с насадками ПМ+ММ+МО+ВМ+П-01 – 1 шт. Соковыжималка (для цитрусовых, универсальная) т.м. EКСI серии J, мод. J 50A – 1 шт. Стол с охлаждаемой поверхностью СХСо-600 – 1шт. Стол холодильный с гранитной поверхностью СХСпцгб – 700 – 3 – 1 шт. Набор для карвинга (книга+видео+11 ножей+сумка) – 15 шт. Овоскоп – 1 шт. Нитра-тестер – 1 шт. Машина котломоечная МПК 65-65 – 1 шт. Стеллаж для крупной кухонной посуды, нержавеющая сталь – 1 шт. Ванна моечная ЭКОНОМ ОК ВМО 3/530– 1 шт. </p> | |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | <p>Водонагреватель Tthermtx STAINLESS G-5– 1 шт.</p> <p>Производственные столы – 5 шт.</p> <p>Стол для вспомогательных работ – 3 шт.</p> <p>Сковорода d 20 – 4 шт.</p> <p>Сковорода d26 – 2 шт.</p> <p>Сковорода со съемной ручкой – 2 шт.</p> <p>Сковорода d28 – 2 шт.</p> <p>Блинная сковорода – 2 шт</p> <p>Кастрюля 1,5 л с рис. 1с/15 с – 5 шт.</p> <p>Кастрюля белая 1,5 л – 3 шт.</p> <p>Кастрюля 2 л. – 3 шт.</p> <p>Кастрюля 3л – 10 шт.</p> <p>Кастрюля нерж. 5л – 2 шт</p> <p>Кастрюля нерж. 1л – 2 шт</p> <p>Кастрюля нерж.3л – 2 шт.</p> <p>Сотейник нерж. 1,5л – 1 шт.</p> <p>Кастрюля 5 л с крышкой – 1 шт.</p> <p>Кастрюля 6 л. – 1 шт.</p> <p>Кастрюля эмалированная 5л с крышкой – 5 шт.</p> <p>Ковш для воды ал. 1л. – 1 шт.</p> <p>Ложка столовая – 20 шт.</p> <p>Ложка разливная нерж. 0.5 л – 1 шт.</p> <p>Набор столовый – 3 шт.</p> <p>Ножи кухонные – 32 шт.</p> <p>Набор ложки деревянные – 2 шт.</p> <p>Лопатка кулинарная – 2 шт.</p> <p>Лопатка деревянная – 2 шт.</p> <p>Миски нерж. (разн. емк)– 9 шт.</p> <p>Миски пластиковые – 8 шт.</p> <p>Тазик миска – 16 шт.</p> <p>Вилки столовые – 12шт.</p> <p>Кувшин мерный 0,5 л – 9 шт.</p> <p>Соусница – 3 шт.</p> <p>Соусник Базик стекло – 12 шт.</p> <p>Селёдочница – 2 шт.</p> <p>Набор для специй – 2 шт.</p> <p>Кремanka – 26 шт.</p> <p>Тарелки – 24 шт.</p> <p>Тарелка квадрат. Белая – 8 шт.</p> <p>Тарелка Аутентик – 6шт</p> <p>Тарелка круглая классик. – 11 шт.</p> <p>Тарелка мелкая 175 – 25 шт.</p> <p>Тарелка мелкая 200 – 25 шт.</p> <p>Тарелка мелкая 225 – 25 шт.</p> <p>Тарелка пирожковая – 11 шт.</p> <p>Тарелка подставочная – 2 шт.</p> <p>Салатница – 2 шт.</p> <p>Сервиз стеклокерамический на 12 персон – 1 шт.</p> <p>Сервиз фарфоровый кофейный на 6 персон – 1 шт.</p> <p>Доска разделочная деревянная – 9 шт.</p> <p>Емкость для соусов прозрачная – 2 шт.</p> <p>Держатель магнитный – 2 шт.</p> <p>Открывашка с деревянной ручкой – 3 шт.</p> <p>Кисти силиконовые – 4 шт</p> <p>Чеснокодавka – 1 шт.</p> | |
|--|--|--|

| | | |
|--|---|--|
| | <p> Дуршлаг – 1 шт. Венчик – 1 шт. Лист для выпечки (600*400*50) гллуб. – 2 шт. Лист для выпечки (600*400*50) – 4 шт. Противень для ПЭМ4-010 – 4 шт. Форма квадратная - 2 шт. Форма для выпекания (силикон) – 8 шт. Форма для пиццы – 1 шт. Мешок кондитерский – 5 шт. Кольцо для выкладки гарниров - 2 шт. Кольцо для выпечки регулируемое – 2 шт. Контейнер для пищевых продуктов – 8 шт. Лоток под овощи сплошной - 1 шт. Лоток сетчатый – 1 шт. Разнос пластмассовый – 6 шт. Форма для гарнира и десерта. – 3 шт. Форма для жарки яиц – 3 шт. Терка металлическая четырехгранная – 3 шт. Терка с плавающими лезвиями – 1 шт. Терка универсальная с ручкой – 4 шт. Костюм поварской – 10 шт. Костюм шеф-повара кр. – 9 шт. Фартук поварской – 2 шт. Журнал трёхступенчатого контроля лаборатории поваров. Журнал регистрации инструктажей по пожарной безопасности. Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте. </p> | |
| | <p> Кабинет прохождения инструктажа Столы учебные – 13 шт. Стулья 31 шт. Стол учителя – 3 шт. Стул – 2 шт. Шкафы книжные встроенные Тумба двух ярусная – 3 шт. Тумба – 2 шт. Доска учебная магнитная - 1 шт. Стенд – 5 шт. Шкаф для одежды – 1 шт. Шкаф для книг - 1 шт. Столы компьютерные - 2 шт. Стул офисный – 1 шт. Компьютер 3 шт. Принтер – 1 шт. Колонки компьютерные - 1 шт. Экран - 1 шт. Проектор – 1 шт. Журнал регистрации инструктажей по пожарной безопасности. Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте. Инструкция по охране труда, о мерах пожарной безопасности. ИОТ-003-2012 Инструкция по охране труда, по оказанию первой доврачебной медицинской помощи при несчастных случаях. ИОТ-005-2012 </p> | <p> 663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб.109 </p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>Должностная инструкция по охране труда мастера производственного обучения. ИОТ – 023- 2009</p> <p>Инструкция по охране труда повара. ИОТ-051-2012</p> <p>Инструкция по охране труда кухонного рабочего. ИОТ -053-2012</p> <p>Инструкция по охране труда при работе в лаборатории поваров. ИОТ -060-2009</p> <p>Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом. ИОТ -077-2012</p> <p>Инструкция по охране труда при выполнении кулинарных работ. ИОТ -078-2012</p> <p>Инструкция по охране труда при работе на пищеблоке. ИОТ-079-2012</p> <p>Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой ИОТ -080-2012</p> <p>Инструкция по охране труда при мытье посуды. ИОТ-082-2012</p> <p>Инструкция по охране труда (общая) для обучающихся. ИОТ-114-2012</p> <p>Инструкция по охране труда при работе с электро-мясорубкой. ИОТ-120-2012</p> <p>Инструкция по охране труда для работника, выполняющего работу по очистке корнеплодов и картофеля. ИОТ-123-2012</p> <p>Инструкция для обучающихся, требования безопасности при групповом проезде обучающихся в автобусе ИОТ-126-2012</p> <p>Инструкция по эксплуатации электрической мясорубки Muliquik 7 G 3000 ИОТ-133-2013</p> | |
| <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> | | |

| | | |
|--|--|--|
| <p>МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> | <p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Столы учебные- 14 шт.</p> <p>стулья -30 шт.</p> <p>стол учителя -2шт.</p> <p>компьютер -1 шт.</p> <p>принтер -1шт.</p> <p>витрина с муляжами- 1 шт.</p> <p>шкаф книжный- 3 шт.</p> <p>доска учебная -1 шт.</p> <p>тумбочка- 4 шт.</p> <p>проектор- 1 шт.</p> <p>экран- 1 шт.</p> <p>Каталог плакатов по кулинарии – 36 шт.</p> <p>Каталог плакатов по физиологии питания – 7 шт.</p> <p>Каталог плакатов по организации предприятий общественного питания – 14 шт.</p> <p>Каталог плакатов по оборудованию предприятий общественного питания – 65 шт.</p> <p>Макеты тортов – 12 шт.</p> <p>Макеты овощей и фруктов – 8 шт.</p> | <p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 310</p> |
| <p>УП.04</p> | <p>Лаборатория: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков</p> <p>Стол учительский – 1 шт.</p> <p>Стул – 1 шт.</p> <p>Доска переносная – 1 шт.</p> <p>Весы настольные электронные DEXP PT-20 (кухонные) – 10 шт.</p> <p>Весы настольные электронные – 2 шт.</p> <p>Пароконвектомат ПКА 6-1/2П – 1шт.</p> <p>Конвекционная печь МОД :XF 193 – 1 шт.</p> <p>Микроволновая печь SAMSUNG VW73YR – 1 шт.</p> <p>Расстоечный шкаф ШРТ-8-02 – 1 шт.</p> <p>Плита электрическая индукционная, ПЭИ – 4 шт., четырех конфорочная – 4 шт.,</p> <p>Фритюрница электрическая EKSI HEF-4L-2 – 1 шт.,</p> <p>Плита индукционная AIRHOT IP 3500 WOK – 1 шт.,</p> <p>Блинный аппарат Масленица БА-1/2 5 – 1 шт.,</p> <p>Кофе машина с капучинатором Merol ME - 715 Black OFFICE – 1шт, Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) BAR</p> | <p>663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб.111,</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>WELL SCR-301 – 1 шт.</p> <p>Хаволи (аппарат для варки кофе на песке - по – восточному Ф1 КФЭ) – 2 шт.</p> <p>Шкаф холодильный POLAIR CV114-S – 1 шт.</p> <p>Шкаф морозильный – 1 шт.</p> <p>Шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC 05 – 1 шт.</p> <p>Ледогенератор COOLEQ ZB – 15 AP – 1 шт.</p> <p>Охлаждаемый прилавок-витрина Спарта СНП 1,0 с полкой – 1 шт.</p> <p>Фризер для мороженого Gemlux GL-1CM 503 – 1 шт.</p> <p>Стол холодильный с охлаждаемой горкой СХСпц - 700 – 2 – 1 шт.</p> <p>Миксер планетарный т. м. EКСI серии VFM мод. VFM5D – 4 шт.</p> <p>Миксер KARMA GLOBAL LTP -1 шт.</p> <p>Диспансер для подогрева тарелок Регата – 1шт,</p> <p>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) гомогенизатор т. м. Vortmax серии MiniPM, мод. MiniPM 250 Combi 250W красный – 1 шт.</p> <p>Мясорубка G3000 – 1 шт. Слайсер R.G.V. SRL LUSO 22 GS – 1шт. Процессор кухонный ROBOT-COURE серии R 301 ultra – 1шт.</p> <p>Овощерезка т.м. EКСI серии EVC, мод. EVC – 300 – 1 шт.</p> <p>Миксер для коктейлей – 1 шт.</p> <p>Соковыжималка (для цитрусовых, универсальная) т.м. EКСI серии J, мод. J 50A – 1шт,</p> <p>Кофемолка т.м. Vortmax серии BarM, мод. CG BO 6 – 1 шт.</p> <p>Лампа для карамели, сталь – 1 шт.</p> <p>Аппарат для темперирования шоколада MARTELLATO 1.8 – 1шт,</p> <p>Стол с охлаждаемой поверхностью СХСо-600 – 1 шт.</p> <p>Стол холодильный с гранитной поверхностью СХСпцб – 700 – 3 – 1 шт.</p> <p>Стол с деревянной поверхностью, кондитерский, СКН (Финист) – 1 шт.</p> <p>Сифон для содовой «ISI» SLL стальной , 1 л. – 3 шт.</p> <p>Горелка для карамели, газовая – 1 шт.</p> <p>Барная станция для порционирования соусов (Финист) – 1 шт.</p> <p>Набор для карвинга (книга+видео+11 ножей+сумка) – 15 шт. Овоскоп – 1 шт.</p> <p>Нитра-тестер – 1 шт. Машина котломоечная МПК 65-65 – 1 шт. Стеллаж для крупной кухонной посуды, нержавеющая сталь – 1 шт.</p> <p>Ванна моечная ЭКОНОМ ОК ВМО 3/530– 1шт, Водонагреватель Tthermtx STAINLESS G-5– 1 шт.</p> | |
|--|--|--|

| | |
|--|--|
| <p>Подставка под пароконвектомат ППК (Финист) – 1 шт. Подставка под конвекционную печь – 1 шт.</p> <p>Подставка под расстоечный шкаф – 1шт.</p> <p>Производственные столы – 5 шт.</p> <p>Стол для вспомогательных работ – 3 шт.</p> <p>Баллончики для содовой воды уп. 10 шт.</p> <p>Kauser 1101 – 10 шт.</p> <p>Шейкер для коктейлей – 2 шт.</p> <p>Сковорода d 20 – 4 шт.</p> <p>Сковорода d26 – 2 шт.</p> <p>Сковорода со съемной ручкой – 2 шт.</p> <p>Сковорода d28 – 2 шт.</p> <p>Блинная сковорода – 2 шт</p> <p>Кастрюля 1,5 л с рис. 1с/15 с – 5 шт.</p> <p>Кастрюля белая 1,5 л – 3 шт.</p> <p>Кастрюля 2 л. – 3 шт.</p> <p>Кастрюля 3л – 10 шт.</p> <p>Кастрюля нерж. 5л – 2 шт</p> <p>Кастрюля нерж. 1л – 2 шт</p> <p>Кастрюля нерж.3л – 2 шт</p> <p>Сотейник нерж. 1,5л – 1 шт.</p> <p>Кастрюля 5л с крышкой – 1 шт.</p> <p>Кастрюля 6 л. – 1 шт.</p> <p>Кастрюля эмалированная 5л с крышкой – 5 шт.</p> <p>Ковш для воды ал. 1л. – 1 шт.</p> <p>Ложка чайная – 37 шт.</p> <p>Ложка кофейная – 36 шт.</p> <p>Ложка для вторых блюд – 3 шт.</p> <p>Ложка столовая – 20 шт.</p> <p>Ложка разливная нерж. 0.5 л – 1 шт.</p> <p>Набор столовый – 3 шт.</p> <p>Нож для чистки рыбы- 1 шт.</p> <p>Ножи кухонные – 32 шт.</p> <p>Набор ложки деревянные – 2 шт.</p> <p>Лопатка кулинарная – 2 шт.</p> <p>Лопатка деревянная – 2 шт</p> <p>Миски нерж. (разн. емк)– 9 шт.</p> <p>Миски пластиковые – 8 шт.</p> <p>Тазик миска – 16 шт.</p> <p>Вилки для пирожных – 12 шт.</p> <p>Вилки столовые – 12 шт.</p> <p>Сахарница – 2 шт.</p> <p>Молочник – 2шт</p> <p>Кувшин мерный 0,5 л – 9 шт.</p> <p>Соусница – 3 шт.</p> <p>Соусник Базик стекло – 12 шт.</p> <p>Креманка – 26 шт.</p> <p>Стакан – 11 шт.</p> <p>Подстаканники – 9 шт.</p> <p>Стакан смесительный – 1 шт.</p> <p>Тарелки – 24 шт.</p> <p>Тарелка квадрат. Белая – 8 шт.</p> <p>Тарелка Аутентик – 6 шт.</p> <p>Тарелка круглая классик. – 11 шт.</p> <p>Тарелка мелкая 175 – 25 шт.</p> <p>Тарелка мелкая 200 – 25 шт.</p> <p>Тарелка мелкая 225 – 25 шт.</p> | |
|--|--|

| | |
|---|--|
| <p> Тарелка пирожковая – 11 шт. Тарелка подставочная – 2 шт. Триатон блюдце 16 см – 7 шт. Триатон блюдце 14.5 – 12 шт. Триатон чашка чайная 220 мл – 8 шт. Триатон чашка 280 мл. – 8 шт. Чайная пара – 10 шт. Фрэндз Тайм блюдо круглое для пиццы – 9 шт Хайбол Истанбул – 12 шт Бокал для вина – 8 шт. Бокал флюте – 8 шт. Рюмка коктейльная – 8 шт. Штопор – 1 шт. Чайник для заваривания чая - 1 шт. Сервиз стеклокерамический на 12 персон – 1 шт. Сервиз фарфоровый кофейный на 6 персон – 1 шт. Доска разделочная кондитерская – 3 шт. Доска разделочная деревянная – 9 шт. Емкость для соусов прозрачная – 2 шт. Держатель магнитный – 2 шт. Толкушка металлическая – 1 шт. Открывашка с деревянной ручкой – 3 шт. Кисти силиконовые – 4 шт. Скалка для теста – 15 шт. Скалка силиконовая для мастики – 2 шт. Чеснокодавка – 1 шт. Дуршлаг – 1 шт. Венчик – 1 шт. Лист для выпечки (600*400*50) глуб. – 2 шт. Лист для выпечки (600*400*50) – 4 шт. Противень для ПЭМ4-010 – 4 шт. Форма квадратная - 2 шт. Форма для выпекания (силикон) – 8 шт. Форма для пиццы – 1 шт. Емкости для мяса – 4 шт. Мешок кондитерский – 5 шт. Доска мягкая белая – 2 шт. Коврик для раскатки – 8 шт. Кольцо для выпечки регулируемое – 2 шт. Контейнер для пищевых продуктов – 8 шт. Лоток сетчатый – 1 шт. Разнос пластмассовый – 6 шт. Форма для гарнира и десерта – 3 шт. Терка металлическая четырехгранная – 3 шт. Терка с плавающими лезвиями – 1 шт. Терка универсальная с ручкой – 4 шт. Щипцы кондитерские – 4 шт. Костюм поварской – 10 шт. Костюм шеф-повара кр. – 9 шт. Фартук поварской – 2 шт. Журнал трёхступенчатого контроля лаборатории поваров. Журнал регистрации инструктажей по пожарной безопасности. </p> | |
|---|--|

| | | |
|--|---|--|
| | Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте. | |
| | <p>Кабинет прохождения инструктажа</p> <p>Столы учебные – 13 шт.</p> <p>Стулья 31 шт.</p> <p>Стол учителя – 3 шт.</p> <p>Стул – 2 шт.</p> <p>Шкафы книжные встроенные</p> <p>Тумба двух ярусная – 3 шт.</p> <p>Тумба – 2 шт.</p> <p>Доска учебная магнитная -1 шт.</p> <p>Стенд – 5 шт.</p> <p>Шкаф для одежды – 1 шт.</p> <p>Шкаф для книг -1 шт.</p> <p>Столы компьютерные - 2 шт.</p> <p>Стул офисный – 1 шт.</p> <p>Компьютер 3 шт.</p> <p>Принтер – 1 шт.</p> <p>Колонки компьютерные -1 шт.</p> <p>Экран - 1 шт.</p> <p>Проектор – 1 шт.</p> <p>Журнал регистрации инструктажей по пожарной безопасности.</p> <p>Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте.</p> <p>Инструкция по охране труда, о мерах пожарной безопасности. ИОТ-003-2012</p> <p>Инструкция по охране труда, по оказанию первой доврачебной медицинской помощи при несчастных случаях. ИОТ-005-2012</p> <p>Должностная инструкция по охране труда мастера производственного обучения. ИОТ – 023- 2009</p> <p>Инструкция по охране труда повара. ИОТ-051-2012</p> <p>Инструкция по охране труда кухонного рабочего. ИОТ -053-2012</p> <p>Инструкция по охране труда при работе в лаборатории поваров. ИОТ -060-2009</p> <p>Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом. ИОТ -077-2012</p> <p>Инструкция по охране труда при выполнении кулинарных работ. ИОТ -078-2012</p> <p>Инструкция по охране труда при работе на пищеблоке. ИОТ-079-2012</p> <p>Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой ИОТ -080-2012</p> <p>Инструкция по охране труда при мытье посуды. ИОТ-082-2012</p> <p>Инструкция по охране труда (общая) для обучающихся. ИОТ-114-2012</p> <p>Инструкция по охране труда при работе с электро-мясорубкой. ИОТ-120-2012</p> <p>Инструкция по охране труда для работника, выполняющего работу по очистке корнеплодов и картофеля. ИОТ-123-2012</p> <p>Инструкция для обучающихся, требования</p> | 663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб.109 |

| | | |
|--|--|---|
| | безопасности при групповом проезде обучающихся в автобусе ИОТ-126-2012 Инструкция по эксплуатации электрической мясорубки Muliquik 7 G 3000 ИОТ-133-2013 | |
| ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | |
| МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Столы учебные- 14 шт. стулья -30 шт. стол учителя -2 шт. компьютер -1 шт. принтер -1 шт. витрина с муляжами- 1 шт. шкаф книжный- 3 шт. доска учебная -1шт. тумбочка- 4 шт. проектор- 1 шт. экран- 1 шт. Каталог плакатов по кулинарии – 36 шт. Каталог плакатов по физиологии питания – 7 шт. Каталог плакатов по организации предприятий общественного питания – 14 шт. Каталог плакатов по оборудованию предприятий общественного питания – 65 шт. Макеты тортов – 12 шт. Макеты овощей и фруктов – 8 шт. | 663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб. 310 |
| МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | |
| УП.05 | Лаборатория: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков Стол учительский – 1 шт. Стул – 1 шт. Доска переносная – 1 шт. Весы настольные электронные DEXP PT-20 (кухонные) – 10 шт. Весы настольные электронные – 2 шт. Пароконвектомат ПКА 6-1/2П – 1 шт. Конвекционная печь МОД :XF 193 – 1 шт. Микроволновая печь SAMSUNG VW73YR – 1 шт. Расстоечный шкаф ШРТ-8-02 – 1 шт. Плита электрическая индукционная, ПЭИ – 4 шт. четырех конфорочная – 4 шт. | 663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб.111 |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>Фритюрница электрическая EКСI HEF-4L-2 – 1 шт.</p> <p>Плита индукционная AIRHOT IP 3500 WOK – 1 шт.</p> <p>Блинный аппарат Масленица БА-1/2 5 – 1 шт.</p> <p>Шкаф холодильный POLAIR CV114-S – 1 шт.</p> <p>Шкаф морозильный – 1 шт.</p> <p>Шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии ВС, мод. ВС 05 – 1 шт.</p> <p>Охлаждаемый прилавок-витрина Спарта СНП 1,0 с полкой – 1 шт.</p> <p>Стол холодильный с охлаждаемой горкой СХСпц - 700 – 2 – 1 шт. Тестораскаточная машина ФАБРИКА ПАСТЫ IMPERIA 501 – 1 шт.</p> <p>Миксер планетарный т. м. EКСI серии VFM мод. VFM5D – 4 шт.</p> <p>Миксер KARMA GLOBAL LTP -1 шт.</p> <p>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) гомогенизатор т. м. Vortmax серии MiniPM, мод. MiniPM 250 Combi 250W красный – 1 шт.</p> <p>Мясорубка G3000 – 1 шт. Слайсер R.G.V. SRL LUSO 22 GS – 1шт.</p> <p>Процессор кухонный ROBOT-COURE серии R 301 ultra – 1 шт.</p> <p>Привод универсальный , УМК - 0,1 с насадками ПМ+ММ+МО+ВМ+П-01 – 1 шт.</p> <p>Соковыжималка (для citrusовых, универсальная) т.м. EКСI серии J, мод. J 50A – 1 шт.</p> <p>Лампа для карамели, сталь – 1 шт.</p> <p>Аппарат для темперирования шоколада MARTELLATO 1.8 – 1 шт.</p> <p>Стол с охлаждаемой поверхностью СХСо-600 – 1 шт.</p> <p>Стол холодильный с гранитной поверхностью СХСпцгб – 700 – 3 – 1шт.</p> <p>Стол с деревянной поверхностью, кондитерский, СКН (Финист) – 1шт.</p> <p>Горелка для карамели, газовая – 1 шт.</p> <p>Овоскоп – 1 шт.</p> <p>Нитра-тестер – 1 шт,</p> <p>Машина котломоечная МПК 65-65 – 1 шт.</p> <p>Стеллаж для крупной кухонной посуды, нержавеющая сталь – 1 шт.</p> <p>Ванна моечная ЭКОНОМ ОК ВМО 3/530– 1 шт. Водонагреватель Tthermtx STAINLESS G-5– 1 шт.</p> <p>Подставка под пароконвектомат ППК (Финист) – 1 шт. Подставка под конвекционную печь – 1 шт.</p> <p>Подставка под расстоечный шкаф – 1 шт.</p> <p>Производственные столы – 5 шт.</p> <p>Стол для вспомогательных работ – 3 шт.</p> <p>Сковорода d 20 – 4 шт.</p> | |
|--|--|--|

| | |
|--|--|
| Сковорода d26 – 2 шт. Сковорода со съемной ручкой – 2 шт. Сковорода d28 – 2 шт. Блинная сковорода – 2 шт Кастрюля 1,5 л с рис. 1с/15 с – 5 шт. Кастрюля белая 1,5 л – 3 шт. Кастрюля 2 л. – 3 шт. Кастрюля 3л – 10 шт. Кастрюля нерж. 5л – 2 шт Кастрюля нерж. 1л – 2 шт Кастрюля нерж.3л – 2 шт. Сотейник нерж. 1,5 л – 1 шт. Кастрюля 5л с крышкой – 1шт Кастрюля 6 л. – 1 шт. Кастрюля эмалированная 5л с крышкой – 5 шт. Ковш для воды ал. 1л. – 1 шт. Ложка чайная – 37 шт. Ложка столовая – 20 шт. Ножи кухонные – 32 шт. Набор ложки деревянные – 2 шт. Лопатка кулинарная – 2 шт. Лопатка деревянная – 2 шт. Миски нерж. (разн. емк)– 9 шт. Миски пластиковые – 8 шт. Тазик миска – 16 шт. Вилки для пирожных – 12 шт. Вилки столовые – 12 шт. Сахарница – 2 шт. Молочник – 2 шт. Кувшин мерный 0,5 л – 9 шт. Соусница – 3 шт. Соусник Базик стекло – 12 шт. Тарелки – 24 шт. Тарелка квадрат. Белая – 8 шт. Тарелка Аутентик – 6 шт. Тарелка круглая классик. – 11 шт. Тарелка мелкая 175 – 25 шт. Тарелка мелкая 200 – 25 шт. Тарелка мелкая 225 – 25 шт. Тарелка пирожковая – 11 шт. Тарелка подставочная – 2 шт. Доска разделочная кондитерская – 3 шт. Доска разделочная деревянная – 9 шт. Емкость для соусов прозрачная – 2 шт. Держатель магнитный – 2 шт. Открывашка с деревянной ручкой – 3 шт. Кисти силиконовые – 4 шт. Скалка для теста – 15 шт. Скалка силиконовая для мастики – 2 шт. Дуршлаг – 1 шт. Венчик – 1 шт. Лист для выпечки (600*400*50) глуб.– 2 шт. Лист для выпечки (600*400*50) – 4 шт. Противень для ПЭМ4-010 – 4 шт. Форма квадратная - 2 шт. Форма для выпекания (силикон) – 8 шт. Форма для пиццы – 1 шт. | |
|--|--|

| | | |
|--|---|--|
| | <p> Мешок кондитерский – 5 шт. Доска мягкая белая – 2 шт. Кольцо для выкладки гарниров - 2 шт. Коврик для раскатки – 8 шт. Кольцо для выпечки регулируемое – 2 шт. Контейнер для пищевых продуктов – 8 шт. Лоток сетчатый – 1 шт. Разнос пластмассовый – 6 шт. Подставка под торт стеклянная – 1 шт. Подставка для тортов (деревянные) – 10 шт. Штамп – прожилок центральный – 1 шт. Штамп Снежинка – 1 шт. Набор выемок «Цветочек» - 1 шт. Набор выемок «Чашелистик» - 1 шт. Набор ёмкостей д/мороза – 2 шт. Набор моделирующих палочек – 2 шт. Насадка для снятия сахарного цветка – 1 шт. Насадки кондитерские в ассортименте – 7 шт. Подставка 3-х ярусная – 1 шт. Скалка пластиковая с рисунком – 1 шт. Скалка стеклянная – 1 шт. Скребок жёсткий полукруглый – 1 шт. Скребок кондитерский Трапеция - 1 шт. Форма для гарнира и десерта. – 3 шт. Форма для жарки яиц – 3 шт. Форма для печенья – 2 шт. Форма для шоколада – 2 шт. Форма для кексов – 15 шт. Форма для корзиночек – 29 шт. Форма для языка слоеного – 4 шт. Форма для коржа большая и маленькая – 4 шт. Форма для пряника – 2 шт. Форма для хлеба круглая – 2 шт. Выемки в ассортименте по 1 шт. – 20 шт. Терка металлическая четырехгранная – 3 шт. Терка с плавающими лезвиями – 1 шт. Терка универсальная с ручкой – 4 шт. Щипцы кондитерские – 4 шт. Костюм поварской – 10 шт. Костюм шеф-повара кр. – 9 шт. Фартук поварской – 2 шт. Журнал трёхступенчатого контроля лаборатории поваров. Журнал регистрации инструктажей по пожарной безопасности. Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте </p> | |
| | <p> Кабинет прохождения инструктажа Столы учебные – 13 шт. Стулья 31 шт. Стол учителя – 3 шт. Стул – 2 шт. Шкафы книжные встроенные Тумба двух ярусная – 3 шт. </p> | <p> 663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб.109 </p> |

| | | |
|------------------------------------|--|--|
| | <p>Тумба – 2 шт. Доска учебная магнитная -1 шт. Стенд – 5 шт. Шкаф для одежды – 1 шт. Шкаф для книг -1 шт. Столы компьютерные - 2 шт. Стул офисный – 1 шт. Компьютер 3 шт. Принтер – 1 шт. Колонки компьютерные -1 шт. Экран - 1 шт. Проектор – 1 шт. Журнал регистрации инструктажей по пожарной безопасности. Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте. Инструкция по охране труда, о мерах пожарной безопасности. ИОТ-003-2012 Инструкция по охране труда, по оказанию первой доврачебной медицинской помощи при несчастных случаях. ИОТ-005-2012 Должностная инструкция по охране труда мастера производственного обучения. ИОТ – 023- 2009 Инструкция по охране труда повара. ИОТ-051-2012 Инструкция по охране труда кухонного рабочего. ИОТ -053-2012 Инструкция по охране труда при работе в лаборатории поваров. ИОТ -060-2009 Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом. ИОТ -077-2012 Инструкция по охране труда при выполнении кулинарных работ. ИОТ -078-2012 Инструкция по охране труда при работе на пищеблоке. ИОТ-079-2012 Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой ИОТ -080-2012 Инструкция по охране труда при мытье посуды. ИОТ-082-2012 Инструкция по охране труда (общая) для обучающихся. ИОТ-114-2012 Инструкция по охране труда при работе с электро-мясорубкой. ИОТ-120-2012 Инструкция по охране труда для работника, выполняющего работу по очистке корнеплодов и картофеля. ИОТ-123-2012 Инструкция для обучающихся, требования безопасности при групповом проезде обучающихся в автобусе ИОТ-126-2012 Инструкция по эксплуатации электрической мясорубки Muliquik 7 G 3000 ИОТ-133-2013</p> | |
| Самостоятельная работа обучающихся | <p>Кабинет для самостоятельной работы обучающихся Компьютерный стол- 16 шт. Парта- 9 шт.</p> | 663091, г. Дивногорск, ул. Чкалова 41, каб.219 |

| | | |
|--|---|--|
| | Стул с колесиками – 4 шт. Стул мягкий - 15 шт. Персональный компьютер - 14 шт. Аудиторная доска для письма фломастером- 1шт. Приставная доска для письма фломастером – 1 шт. Огнетушитель – 2 шт. Аптечка – 1 шт. Пакет приложений office – 14 шт. Графический редактор GIMP – 14 шт. САПР Компас - 3D- 14 шт. | |
|--|---|--|

6.1.2. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских техникума и обеспечена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

6.2. Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками КГБПОУ «Дивногорский гидроэнергетический техникум имени А.Е. Бочкина», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных

услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

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

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

Раздел 7. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

С целью оценки качества подготовки и освоения ППКРС применяются: - текущий контроль успеваемости;

- рубежный контроль;
- промежуточная аттестация.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных заданий и т.д.

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Проводится в форме устного опроса, собеседования, тестирования, письменных контрольных работ. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов, экзаменов квалификационных с участием ведущих преподавателей. Экзамены проводятся за счет времени, выделяемого ФГОС на промежуточную аттестацию, дифференцированные зачеты – за счет учебного времени, выделяемого на изучение соответствующей учебной дисциплины.

Итоговый контроль по результатам освоения обучающимися программы среднего общего образования проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

Требования к организации государственной (итоговой) аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися 29 основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня

подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по стандартам Worldskills.

Государственная итоговая аттестация является завершающей частью обучения. Государственная итоговая аттестация выпускников, согласно Положению о порядке проведения государственной итоговой аттестации в КГБПОУ «Дивногорский гидроэнергетический техникум имени А.Е. Бочкина», проводится государственной экзаменационной комиссией.

Задачи проведения государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия знаний, умений, навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований работодателей;
- определение степени сформированности профессиональных и общих компетенций;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Государственная итоговая аттестация выпускника по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» проводится в форме демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills. Форма проведения, объем времени на подготовку и проведение, график подготовки и проведения ГИА определяются Программой о государственной итоговой аттестации выпускников. Программа государственной итоговой аттестации утверждается директором техникума и доводится до сведения обучающихся не позднее шести месяцев с начала обучения на выпускном курсе.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики и т.д. Критерии оценки демонстрационного экзамена аналогичны оценке выполнения заданий национального чемпионата WorldSkills по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело». Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждением выдается документ государственного образца.

Согласовано:
На заседании Педагогического совета
Протокол №
_____.202__г.

Утверждено:
Приказом №
_____.202__г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

по направлению программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗУЕМОГО ВОСПИТАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

2. ВИДЫ, ФОРМЫ, ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВОСПИТАНИЯ

3. ВИДЫ, ФОРМЫ И СОДЕРЖАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Профессионально – трудовое воспитание.

3.2. Гражданско – патриотическое воспитание.

3.3. Духовно-нравственное и эстетическое воспитание.

3.4. Спортивно-массовая и оздоровительная работа. Профилактика негативных явлений в молодежной среде

3.5. Экологическое воспитание.

3.6. Развитие студенческого самоуправления.

3.7. Развитие социального взаимодействия, как реальной практической основы для освоения студентами социальных компетентностей.

3.8. Социальная защита студентов, психолого-педагогическая поддержка обучающегося и процесса его развития.

3.9. Профилактика асоциального поведения и вредных зависимостей в молодежной среде, поддержание правопорядка и дисциплины на территории техникума. Работа с родителями.

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ САМОАНАЛИЗА ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

6.1. Организационно - управленческое обеспечение

6.2. Методическое обеспечение

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Анкета для определения уровня воспитанности

Приложение 2. Соответствие между направлениями воспитательной работы и общими компетенциями

Приложение 3. Уровень сформированности социального опыта

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Воспитательный процесс в учреждении по направлению подготовки по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** организован на основе настоящей рабочей программы воспитания, сформированной на период **20_ - 20_ гг.**, и направлен на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

В центре рабочей программы воспитания (далее - программы) находится личностное развитие обучающихся, формирование у них системных знаний о различных аспектах развития России и мира. Одним из результатов реализации программы станет приобщение обучающихся к российским традиционным духовным ценностям, правилам и нормам поведения в российском обществе. Программа призвана формировать у обучающихся основы российской идентичности; готовность обучающихся к саморазвитию; мотивацию к познанию и обучению; ценностные установки и социально-значимые качества личности; активное участие в социально-значимой деятельности.

Программа – это не перечень обязательных мероприятий, а описание системы возможных форм и способов работы с обучающимися.

Воспитательный процесс в учреждении базируется на традициях профессионального воспитания:

- гуманистический характер воспитания и обучения;
- приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;
- воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающему миру, Родине, семье;
- развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства;
- демократический государственно-общественный характер управления образованием.

Возможные риски программы воспитательной работы и пути их преодоления

При внедрении инновационной адаптивной модели системы воспитательной работы могут возникать и определенные риски, такие как:

- отсутствие мотивации у подростков;
- инертность педагогов и обучающихся;
- инертность внешней среды.

Пути преодоления трудностей:

Достаточно высокий уровень управленческой компетентности исполнителей программы, информационно - разъяснительная работа, обеспечение методического сопровождения и согласованности действий между всеми участниками учебно-воспитательного процесса значительно снизят возможные проблемы. Внедрение механизмов поощрения и финансового стимулирования для педагогического и студенческого коллективов снизит возможность возникновения трудностей при реализации программы воспитательной работы.

1. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗУЕМОГО ВОСПИТАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Процесс воспитания в техникуме основывается на следующих **принципах** взаимодействия педагогических работников и обучающихся:

- неукоснительное соблюдение законности и прав семьи и обучающегося, соблюдения конфиденциальности информации об обучающемся и семье, приоритета безопасности обучающегося при нахождении в образовательном учреждении;
- ориентир на создание в техникуме психологически комфортной среды для каждого обучающегося и взрослого, без которой невозможно конструктивное взаимодействие обучающихся и педагогов;
- реализация процесса воспитания главным образом через создание в образовательном учреждении общностей, которые бы объединяли обучающихся и педагогов яркими и содержательными событиями, общими позитивными эмоциями и доверительными отношениями друг к другу;
- организация основных совместных дел обучающихся и педагогов как предмета совместной заботы;
- системность, целесообразность и не шаблонность воспитания как условия его эффективности.

Основными **традициями** воспитания в образовательном учреждении являются:

- реализация воспитательной работы через проектную деятельность;
- стержень годового цикла воспитательной работы - ключевые общие дела, через которые осуществляется интеграция воспитательных усилий педагогов и обучающихся;
- важной чертой каждого ключевого дела и большинства используемых для воспитания других совместных дел педагогов и обучающихся является коллективная разработка, коллективное планирование, коллективное проведение и коллективный анализ их результатов;
- в проведении общих дел отсутствует соревновательность между учебными группами, поощряется конструктивное меж групповое и меж возрастное взаимодействие обучающихся, а также их социальная активность;
- педагоги техникума ориентированы на формирование коллективов в рамках учебных групп, кружков, секций и иных объединений, на установление в них доброжелательных и товарищеских взаимоотношений;
- ключевой фигурой воспитания является классный руководитель, реализующий по отношению к обучающимся защитную, личностно-развивающую, организационную, посредническую функции.

2. ВИДЫ, ФОРМЫ, ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВОСПИТАНИЯ

Современный национальный воспитательный идеал — это высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающий ответственность за настоящее и будущее своей страны, укоренённый в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации.

Исходя из этого воспитательного идеала, а также основываясь на базовых для нашего общества ценностях (таких как семья, труд, отечество, природа, мир, знания, культура, здоровье, человек) формулируется общая **цель воспитания в техникуме** – личностное развитие обучающихся, проявляющееся:

- 1) в усвоении ими знаний основных норм, которые общество выработало на основе этих ценностей (то есть, в усвоении ими социально значимых знаний);
- 2) в развитии их позитивных отношений к этим общественным ценностям (то есть в развитии их социально-значимых отношений);
- 3) в приобретении ими соответствующего этим ценностям опыта поведения, опыта применения сформированных знаний и отношений на практике (то есть в приобретении ими

опыта осуществления социально-значимой деятельности, в том числе профессионально ориентированной).

Данная цель ориентирует педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации не на обеспечение соответствия личности обучающегося единому уровню воспитанности, а на обеспечение позитивной динамики развития его личности. В связи с этим важно сочетание усилий педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации по развитию личности обучающегося и усилий самого обучающегося по своему саморазвитию. Их сотрудничество, партнерские отношения являются важным фактором успеха в достижении цели.

Достижению поставленной цели воспитания обучающихся будет способствовать решение следующих основных задач:

- освоение обучающимися ценностно-нормативного и деятельностно-практического аспекта отношений человека с человеком, патриота с Родиной, гражданина с правовым государством и гражданским обществом, человека с природой, с искусством и т.д.;
- вовлечение обучающегося в процессы самопознания, самопонимания, содействие обучающимся в соотнесении представлений о собственных возможностях, интересах, ограничениях с запросами и требованиями окружающих людей, общества, государства;
- помощь в личностном самоопределении, проектировании индивидуальных образовательных траекторий и образа будущей профессиональной деятельности, поддержка деятельности обучающегося по саморазвитию;
- овладение обучающимся социальными, регулятивными и коммуникативными компетенциями, обеспечивающими ему индивидуальную успешность в общении с окружающими, результативность в социальных практиках, в процессе сотрудничества со сверстниками, старшими и младшими.

Конкретизация общей цели воспитания позволяет выделить в ней следующие целевой **приоритет**: создание благоприятных условий для приобретения опыта осуществления социально значимых дел.

Выделение данного приоритета связано с особенностями юношеского возраста: с их потребностью в жизненном самоопределении, в выборе дальнейшего жизненного пути, который открывается перед ними на пороге самостоятельной взрослой жизни. Сделать правильный выбор поможет имеющийся у них реальный практический опыт, который они могут приобрести в том числе и в техникуме. Важно, чтобы опыт оказался социально значимым, так как именно он поможет гармоничному вхождению во взрослую жизнь окружающего их общества. Это:

- опыт дел, направленных на заботу о своей семье, родных и близких;
- трудовой опыт, опыт участия в производственной практике;
- опыт дел, направленных на пользу своему родному городу, стране в целом, опыт деятельного выражения собственной гражданской позиции;
- опыт природоохранных дел;
- опыт разрешения возникающих конфликтных ситуаций в техникуме, дома или на улице;
- опыт самостоятельного приобретения новых знаний;
- опыт изучения, защиты и восстановления культурного наследия человечества, опыт создания собственных произведений культуры, опыт творческого самовыражения;
- опыт ведения здорового образа жизни и заботы о здоровье других людей;
- опыт оказания помощи окружающим, заботы о малышах или пожилых людях, волонтерский опыт;
- опыт самопознания и самоанализа, опыт социально приемлемого самовыражения и самореализации.

Достижению поставленной цели воспитания будет способствовать решение следующих основных **задач**:

- 1) реализовывать воспитательные возможности общих ключевых дел, поддерживать традиции их коллективного планирования, организации, проведения и анализа;
- 2) реализовывать потенциал классного руководства в воспитании, поддерживать активное участие групповых сообществ в жизни техникума;

- 3) вовлекать обучающихся в кружки, секции, клубы, студии и иные объединения, работающие по программам, реализовывать их воспитательные возможности;
- 4) использовать в воспитании обучающихся возможности учебного занятия, поддерживать использование на занятиях интерактивных форм занятий с обучающимися;
- 5) инициировать и поддерживать самоуправление – как на уровне техникума, так и на уровне групповых сообществ;
- 6) поддерживать деятельность функционирующих на базе техникума общественных объединений и организаций;
- 7) организовывать экскурсии, экспедиции, походы и реализовывать их воспитательный потенциал;
- 8) организовать работу службы медиа, реализовывать его воспитательный потенциал;
- 9) развивать предметно-эстетическую среду и реализовывать ее воспитательные возможности;
- 10) организовать работу с семьями обучающихся, их родителями или законными представителями, направленную на совместное решение проблем личностного развития.

Программы предусматривает участие различных общественных, культурных, религиозных организаций, СМИ и иные субъектов влияния. Важно обеспечить согласованность действий между этими субъектами влияния в решении принципиального вопроса о том, на воспитание какого человека направлены непосредственные или опосредованные их усилия.

Компетентностный подход в воспитании акцентирует внимание на формировании у студентов компетенций, обеспечивающих им возможность успешной социализации, способствующих выполнению ими в будущем многообразных видов социально-профессиональной деятельности.

В результате образования у человека должна быть сформирована целостная социально-профессиональная компетентность. Выпускник техникума должен быть готовым к выполнению профессиональных функций, обладать набором профессиональных и общих компетенций по ФГОС СПО по ТОП-50:

| | |
|--------------|---|
| 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 |

Общие компетенции – это совокупность социально-личностных качеств студента выпускника, обеспечивающих осуществление деятельности на определённом квалификационном уровне. Именно на развитие социально-личностных и индивидуальных компетенций студента направлены усилия воспитательной работы в техникуме.

Компетенции, в том числе и социально-личностные, развивают способность выстраивать и реализовывать перспективные линии интеллектуального, культурного, нравственного, физического и профессионального саморазвития и самосовершенствования; толерантность, развитие эмоциональных, мотивационных, когнитивных и деятельностных компонентов личности студента; умение работать самостоятельно и в коллективе; способность критически переосмысливать накопленный опыт.

Обобщенная характеристика социально-личностных и индивидуальных компетентностей студентов, как предполагаемый результат, сформулирована в техникуме следующим образом:

- проявляет активность, стремится к самореализации в творческой и профессиональной деятельности;
- умеет планировать и координировать свои действия для достижения цели;
- осознает социальную ответственность за результат своей работы;
- осознает необходимость укрепления здоровья как ценности и готов к формированию, сохранению и укреплению здоровья;
- стремится к получению образования, самообразованию, саморазвитию и самосовершенствованию в течение всей жизни;
- осознает меру своей ответственности, свои функции как участник общественного и политического процесса;
- готов стать достойным гражданином своей страны, совершенствуется и следует общим принципам, законам, нормам;
- имеет направленность на расширение социально значимых форм и сфер деятельности (создание проектов, участие в волонтерской, творческой деятельности и т. д.);
- умеет анализировать и оценивать мотивы своей практической деятельности и ее результаты;
- умеет прогнозировать и планировать свою дальнейшую практическую социально значимую деятельность на основе полученных результатов.

3. ВИДЫ, ФОРМЫ И СОДЕРЖАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Содержание воспитания, обеспечивающее разностороннее ценностное взаимодействие всех субъектов процесса воспитания;

Формы, инициирующие активность студентов и формирующие его субъектную позицию в деятельности и саморазвитии;

Технологии воспитания и развития в контексте компетентного подхода, в том числе диалогические методы воспитания, дискуссии, методы проектов, организационно - деятельностные мероприятия.

Социально-педагогическая и психологическая поддержка как позитивное внимание педагога к личности студента; деловое сотрудничество педагога и студента, основанное на взаимном интересе; создание ситуаций успеха.

Ресурсы внешней и внутренней среды, которые могут быть использованы субъектами воспитательного процесса (преподавателями и студентами) в процессе общения и деятельности.

Формирование социально-личностных и индивидуальных компетенций осуществляется в ходе реализации основных направлений через различные виды воспитательной деятельности.

Приоритетными стали следующие направления:

- Воспитание профессионала, владеющего культурой учебного и интеллектуального труда, относящегося к профессии и труду, как средству жизни и условию развития личности.

- Воспитание гражданина, с любовью относящегося к Отечеству, поддерживающего его исторические и культурные традиции, проявляющего активную жизненную позицию.
- Физкультурно-оздоровительное воспитание, способствующее здоровому образу жизни и формированию физически и психологически здоровой личности.
- Духовно - нравственное и эстетическое воспитание, способствующее развитию потребности в прекрасном, реализующего индивидуальные способности личности.
- Экологическое воспитание, направленное на формирование ответственного отношения к окружающей среде. Это предполагает соблюдение нравственных и правовых принципов природопользования и, активную деятельность по изучению и охране природы своей местности.
- Воспитание семьянина, носителя, хранителя и создателя семейных традиций.
-

3.1. Профессионально - трудовое воспитание

Цели и задачи:

- Обеспечить положительную мотивацию студентов на приобретение профессиональных знаний;
- сформировать такие качества, как трудолюбие, экономическая рациональность, профессиональная этика, способность принимать ответственные решения и другие качества, необходимые специалисту в его профессиональной деятельности;
- воспитание востребованного специалиста, подготовленного к реальным жизненным условиям, обладающего социальной и профессиональной мобильностью;
- формирование сознательного, творческого отношения к труду;
- привитие любви к своей профессии.

План мероприятий

| № п/п | Мероприятия | Сроки | Ответственные |
|-------------------------------|--|------------------------|---|
| Региональный уровень | | | |
| 1. | Участие в Региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) | Ежегодно, по положению | Заведующий отделением, кл. руководители |
| 2. | Участие в Региональном чемпионате «Абилимпикс» для лиц с ОВЗ | Ежегодно, по положению | Заведующий отделением, кл. руководители |
| Внутренние мероприятия | | | |
| 3. | Встречи с представителями предприятий социальных партнеров «Я и моя будущая специальность» | в течение года | Заведующий отделением, руководитель центра по трудоустройству |
| 4. | Организация трудового десанта совместно с волонтерскими отрядами города и края | в течение года | Совет обучающихся |
| 5. | Участие студентов в студенческих научно-практических конференциях города и края | по положению | Заведующий отделением, преподаватели спецдисциплин, Совет обучающихся |

| | | | |
|-----|---|----------------------------|---|
| 6. | Организация и проведение мастер-классов для студентов техникума и учащихся школ в рамках профориентационной работы | в течение года | Заведующий отделением, кл. руководители, волонтеры |
| 7. | Экскурсии по техникуму для студентов нового набора с целью знакомства с историей техникума, лабораториями, кабинетами | сентябрь | Заведующий отделением, преподаватели спецдисциплин, Совет обучающихся |
| 8. | Организация и проведение студенческих научно-практических конференций в техникуме | в течение года | Заведующий отделением, преподаватели спецдисциплин |
| 9. | Проведение тематических классных часов «Знакомство со специальностью», встречи со специалистами | в течение года | Заведующий отделением, классные руководители |
| 10. | Организация и проведение декады отделения общественного питания | в течение года по плану ЦК | Заведующий отделением, преподаватели спецдисциплин, Совет обучающихся |
| 11. | Проведение тренингов делового общения в группах | февраль - март | Классные руководители, Педагоги-психологи |
| 12. | Выпуск праздничных газет по специальностям | в течение года | Классные руководители, преподаватели спецдисциплин |
| 13. | Организация и проведение Дней открытых дверей | март - май | Ответственный за профориентационную работу, Совет обучающихся |
| 14. | Экскурсии на предприятия города | в течение года | Заведующий отделением, классные руководители |
| 15. | Встречи с работниками Центра занятости | в течение года | Заведующий отделением, классные руководители |
| 16. | Выставки кулинарной продукции студентов и преподавателей | в течение года | Заведующий отделением, преподаватели спецдисциплин, классные руководители |
| 17. | Организация студентов для работы в студенческих трудовых отрядах | апрель-июнь | Руководитель отдела по трудоустройству куратор отряда, Совет обучающихся |
| 18. | Участие в трудовых десантах | В течение года | Хоз. отдел, волонтерский отряд, классные руководители, Совет обучающихся |

3.2. Гражданско - патриотическое воспитание

Задачи:

- возрождение у молодёжи чувства гордости за свой край, свою Отчизну и свой народ, свою малую родину, ответственности за будущее России, формирование уважения к символам Российской государственности;
- формирование готовности к созидательной деятельности на благо Отечества, к его защите;
- воспитание гражданственности и патриотизма на основе героических и боевых традиций города, страны;
- формирование патриотических чувств и сознания путем приобщения к истории Отечества, области, города, края, техникума; национальным культурам, трудовым традициям на примерах жизни и деятельности земляков и соотечественников, обогативших свой край и страну достижениями в различных сферах производственной, общественной и культурной деятельности.

Виды деятельности:

- Организация тематических мероприятий разных форм;
- Система мероприятий Музея техникума;
- Совместная работа с Советом ветеранов, военными комиссариатом, воинской частью, музеями, библиотеками;
- Организация представительства техникума в городских, областных и региональных конкурсах и фестивалях гражданско-патриотической тематики;
- Информационно-методическое обеспечение работы по гражданско-патриотическому воспитанию;
- Разработка патриотических проектов техникума.

План мероприятий

| № п/п | Мероприятия | Сроки | Ответственные |
|-------------------------------|--|----------------|---|
| Региональный уровень | | | |
| 1. | Участие во Всероссийских конкурсах патриотической направленности | в течение года | педагог - организатор, классные руководители, руководители кружков, клубов, объединений, преподаватели, организатор ОБЖ |
| Муниципальный уровень | | | |
| 2. | Участие в городских, районных, конкурсах и мероприятиях | в течение года | Зав. отделениями, педагог - организатор, классные руководители, Совет обучающихся, организатор ОБЖ |
| 3. | Участие в городских акциях, посвященных празднованию Дня Победы | май | Педагог-организатор, волонтеры, Совет обучающихся, классные руководители, организатор ОБЖ |
| Внутренние мероприятия | | | |
| 4. | Организация работы гражданско-патриотических кружков и секций | сентябрь | Зав. отделом ВР, педагог – низатор, организатор ОБЖ водители, руководитель физ. итания |
| 5. | День знаний | 1 сентября | Зам. директора по СВ и ВР, педагог- |

| | | | |
|-----|--|----------------|--|
| | | | организатор, руководитель физ. воспитания |
| 6. | День борьбы с терроризмом | 3 сентября | Зав. отделом ВР, педагог-организатор, классные руководители, организатор ОБЖ |
| 7. | Анкетирование «Я и моя малая Родина» | октябрь | Соц. педагоги, классные руководители |
| 8. | Проведение тематических книжных выставок в библиотеке, посвященных праздничным дням и памятным датам. | в течение года | Заведующий библиотекой, библиотекарь, классные руководители |
| 9. | Тематические классные часы, посвященные памятным датам России | в течение года | педагог-организатор, классные руководители, преподаватели общественных дисциплин |
| 10. | Изучение основ государственной системы РФ, Конституции РФ, государственной символики, прав и обязанностей граждан России, Декларации о правах человека | в течение года | Зам. по ВР, педагог-организатор, классные руководители, преподаватели общественных дисциплин |
| 11. | Международный день толерантности: тематические часы, информационные стенды, акции | ноябрь | Педагог-организатор, руководитель отряда волонтеров, Совет обучающихся, классные руководители |
| 12. | Встречи с ветеранами тыла, ветеранами Великой Отечественной войны, Афганистана, войны в Чеченской республике «Они знают цену жизни» | февраль | Зам. директора по ВР, педагог - организатор, преподаватели общественных дисциплин, классные руководители |
| 13. | Месячник оборонно-массовой и спортивной работы | февраль | Педагог -организатор, преподаватель БЖД, руководитель физ. Воспитания, Совет обучающихся |
| 14. | Проведение музейных уроков | в течение года | Педагог-организатор, классные руководители |
| 15. | Тематический классный час, посвященный Дню воссоединения Крыма с Россией | март | Классные руководители |
| 16. | Открытое внеклассное мероприятие, посвящённое Дню России. | июнь | Зав. отделом ВР, педагог - организатор |

3.3. Духовно-нравственное, эстетическое воспитание

На современном этапе развития общества профессиональное образование должно формировать не просто профессионально подготовленного человека, а личность с богатым духовно-нравственным потенциалом, способным воспринимать и развивать национальные и мировые достижения во всех сферах общественной жизни. В контексте формирования творческой

личности рассматриваются такие задачи воспитания личностных качеств, как развитие самостоятельного художественного творчества студенческой молодежи, выявление новых ярких дарований и развития их творческих способностей.

Цели и задачи:

- воспитание полноценного человека, развитие духовных и творческих способностей обучающихся;
- создание благоприятных условий для удовлетворения духовной потребности обучающихся;
- развитие у обучающихся понимания общепринятых норм морали, воспитание нетерпимости к правонарушениям, курению, пьянству и наркомании;
- воспитание будущего семьянина – носителя, хранителя и создателя семейных традиций.
- поддержка и развитие всех форм проявления творчества студентов, поддержка индивидуальности личности студента;
- развитие творческого потенциала и способности к самовыражению;
- организация массовых студенческих мероприятий, образовательных событий, фестивалей, конкурсов и выставок;
- поощрение и стимулирование молодых талантов.

Виды деятельности:

Организация тематических праздников, посвященных знаменательным датам техникума, города и Российского государства;

Организация представительства техникума в городских, областных и региональных конкурсах и фестивалях;

Знакомство с учреждениями культуры: экскурсии, посещение выставок, постановок;

Участие в социально-значимых акциях;

Информационно-методическое обеспечение культурно-массовой работы;

Разработка творческих проектов техникума.

План мероприятий

| № | Мероприятия | Сроки | Ответственные |
|------------------------------|---|-----------------------------------|---|
| Региональный уровень | | | |
| 1. | Участие в областных конкурсах | По плану региональных организаций | Зам. дир. по ВР, педагог – организатор, руководители кружков, объединений, Совет обучающихся |
| 2. | Участие в интеллектуальных играх «Брейн ринг», «Что, где, когда» | По плану региональных организаций | Зам. дир. по ВР, педагог – организатор, руководители кружков, объединений, Совет обучающихся |
| 3. | Участие в региональных форумах по профилактике терроризма, распространения экстремизма и по профилактике межнациональных конфликтов | По положению | Зам. дир. по ВР, педагог – организатор, руководители кружков, объединений, Совет обучающихся, социальный педагог, преподаватели истории |
| Муниципальный уровень | | | |
| 4. | Подготовка и участие в городской игре КВН среди | По положению | Зам. директора по ВР, педагог – организатор, студ. Совет, |

| | | | |
|-------------------------------|--|----------------|--|
| | учебных заведений города | | классные руководители |
| 5. | Участие в областном конкурсе «Студент года» | По положению | Зам. директора по ВР, педагог – организатор, студ. Совет, классные руководители |
| 6. | Подготовка и участие в праздничных мероприятиях ко «Дню города» | август | Зам. директора по ВР, педагог – организатор, студ. Совет, классные руководители |
| 7. | Участие в областном конкурсе «Студенческая весна» | По положению | Зам. директора по ВР, педагог – организатор, студ. Совет, классные руководители |
| Внутренние мероприятия | | | |
| 8. | Дни здоровья | В течение года | Зам. директора по ВР, педагог – организатор, студ. Совет, классные руководители, руководитель физ. воспитания |
| 9. | Участие в трудовых десантах | В течение года | Педагог-организатор, волонтеры, Совет обучающихся, классные руководители |
| 10. | Экскурсии, посещение музеев, театров, библиотек | В течение года | Педагог-организатор, зав. библиотекой, классные руководители |
| 11. | Тематические выставки в библиотеках | в течение года | Зав. библиотекой, классные руководители |
| 12. | Выпуск студенческих газет к праздничным датам | в течение года | Совет обучающихся, классные руководители |
| 13. | Выпуск литературных страничек к юбилеям великих писателей | в течение года | Зав. библиотекой, библиотекарь, преподаватели филологии, классные руководители |
| 14. | Творческий концерт «День учителя, добра и уважения» ко Дню учителя и Дню пожилых людей | октябрь | Зам. директора по СВ и ВР, педагог – организатор, Совет обучающихся, классные руководители, руководитель физ. воспитания |
| 17. | Проведение акции к Международному Дню отказа от курения | ноябрь | Зам. директора по СВ и ВР, педагог – организатор, студ. Совет, классные руководители |
| 18. | Цикл мероприятий, посвященных Новогодним праздникам | декабрь | Педагог - организатор, Совет обучающихся, классные руководители |
| 19. | Цикл мероприятий, посвященных Международному женскому дню 8 Марта | март | Педагог -организатор, классные руководители, Совет обучающихся |

| | | | |
|-----|---|-----------------|--|
| 20. | Творческие конкурсы ко Дню смеха, Дню святого Валентина | Апрель, февраль | педагог – организатор, Совет обучающихся |
| 21. | Проведение торжественного вручения дипломов | июнь | Зав. отделениями, педагог - организатор, классные руководители |

3.4. Спортивно-массовая и оздоровительная работа. Профилактика негативных явлений в молодежной среде.

Формирование здорового образа жизни - стратегическое направление воспитательной деятельности техникума. Оно нацелено на устойчивое позитивное отношение к себе, своему здоровью, становление личностных качеств, которые обеспечат молодому человеку психологическую и физическую устойчивость в нестабильном обществе.

Настоящее направление решает задачи:

- пропаганды здорового образа жизни молодежи через организацию различных молодежных акций, направленных на борьбу с наркоманией, алкоголизмом, табакокурением;
- повышения роли физкультуры, спорта в жизни молодых людей;
- обеспечения взаимодействия органов здравоохранения, культуры, образования и физической культуры при решении комплексных проблем профилактической работы среди молодежи;
- поддержку и развитие всех форм и методов воспитания потребности к физической культуре, спорту.
- Формирование здорового образа жизни включает в себя три составляющие:
- создание информационно-пропагандистской системы повышения уровня знаний студентов, преподавателей о негативном влиянии факторов риска на здоровье, возможностях его снижения;
- комплексная просветительская, обучающая и воспитательная деятельность, направленная на повышение информированности по вопросам здоровья и его охраны, на формирование навыков укрепления здоровья, создание мотивации для ведения здорового образа жизни;
- побуждение студенчества к физически активному образу жизни, занятиям физической культурой, спортом.

Виды деятельности:

- Организация работы спортивных и оздоровительных секций;
- Организация спортивных праздников;
- Организация представительства техникума в городских и областных мероприятиях спортивно-массовой направленности (День здоровья, эстафеты, спортивные акции и др.);
- Проведение студенческих спартакиад, спортивных соревнований;
- Участие в выездных сборах спортивной направленности;
- Представление информации на сайт техникума (о спортивных секциях, командах; студентах и преподавателях – призерах в индивидуальном и групповом первенстве по отдельным видам спорта);
- Проведение разъяснительно-пропагандистской работы среди студенческой молодежи о здоровом образе жизни.

План мероприятий

| п/п | Мероприятия | Сроки | Ответственные |
|------------------------------|---|----------------|--|
| Региональный уровень | | | |
| 1. | Участие спартакиаде образовательных организаций среднего профессионального образования | в течение года | Руководители по физ. воспитанию и ОБЖ, преподаватели, физкультуры |
| Муниципальный уровень | | | |
| 2. | Реализация плана по поэтапной сдаче комплекса ГТО | в течение года | Руководители по физ. воспитанию и ОБЖ, преподаватели, физкультуры |
| 3. | Участие в районных, городских и областных соревнованиях по мини-футболу, волейболу, легкой атлетике | в течение года | Руководители по физ. воспитанию и ОБЖ, преподаватели, физкультуры |
| 5. | «День здоровья» | сентябрь | Руководители по физ. воспитанию и ОБЖ, преподаватели, физкультуры |
| 6. | Проведение профилактической акции «Скажи СПИДу - НЕТ!» | декабрь | Руководители по физ. воспитанию и ОБЖ, преподаватели, физкультуры, волонтеры, классные руководители |
| 7. | Проведение соревнований по лыжным гонкам | февраль | Руководители по физ. воспитанию и ОБЖ, преподаватели, физкультуры |
| 8. | Участие в спортивных акциях города и края | в течение года | Руководители по физ. воспитанию и ОБЖ, преподаватели, физкультуры |
| 9. | Месячник оборонно-массовой и спортивной работы | февраль | Руководители по физ. воспитанию и ОБЖ, преподаватели, физкультуры |
| 10. | Участие в Единых антинаркотических акциях: «Здоровье молодёжи – богатство России», «Классный час», «Родительский урок» | март – апрель | Зам. директора по СВ и ВР, социальный педагог, классные руководители, представители общественных организаций, медицинские и центры психологической помощи |
| 11. | Работа спортивного клуба техникума | в течение года | Руководители по физ. воспитанию и ОБЖ, преподаватели, физкультуры |
| 12. | Проведение мониторинга по охвату горячим питанием студентов техникума | в течение года | Зам. директора по СВ и ВР, Социальный педагог, педагог-организатор, классные руководители |
| 15. | Мероприятия, посвященные здоровому питанию: информационные стенды, лекции, беседы, методические рекомендации с размещением на сайте техникума | в течение года | Социальный педагог, педагог-организатор, классные руководители, зав. библиотекой, библиотекари, представители организаций общественного питания города и области |

| | | | |
|-----|---|----------------|--|
| 16. | Квест «Ступени здоровья» | май | Заведующий отделением, преподаватели спец. дисциплин, |
| 17. | Конкурс плакатов по ЗОЖ | май | Педагог-организатор, Совет обучающихся, Заведующий отделением, преподаватели спец. дисциплин, |
| 18. | Профилактические мероприятия по игровой зависимости в сети Интернет | в течение года | Заведующий отделением, преподаватели спец. дисциплин, классные руководители, преподаватели информатики |

3.5 Экологическое воспитание

Задачи:

- воспитание умений строить свои отношения с природой и окружающей средой;
- привитие бережного отношения к окружающей среде;
- выработка умений предвидеть возможные последствия своей деятельности в природе;
- экологическая и природоохранная пропаганда на занятиях и внеклассных мероприятиях.

План мероприятий

| п/п | Мероприятия | Сроки | Ответственные |
|-----|---|----------------|--|
| 1. | Всероссийский экологический субботник | сентябрь | Педагог-организатор, классные руководители, волонтерский отряд |
| 2. | Экологические субботники по защите и улучшению природной среды совместно с волонтерскими отрядами города | в течение года | Куратор волонтерского отряда, Совет обучающихся |
| 3. | Экологический субботник: «Техникум – наш дом, будь хозяином в нём». | Июнь, май | Педагог-организатор, Классные руководители, волонтеры, Совет обучающихся |
| 4. | Акция «Внимание»: листовки, беседы, встречи | в течение года | Педагог-организатор, Волонтерский отряд |
| 5. | Выставки книг экологической тематики | Октябрь, май | Зав. библиотекой, библиотекарь, классные руководители |
| 6. | Экологические классные часы, посвященные Дню Земли. | ноябрь | Классные руководители |
| 7. | Интеллектуальная игра «Загадки природы родного края» | апрель | Руководитель интеллектуального клуба |
| 8. | Уроки Чернобыля «Мы за жизнь на Земле», посвященные Дню памяти погибших в радиационных авариях и катастрофах. | апрель | Классные руководители, педагог-организатор |
| 9. | Шефская помощь ветеранам ВОВ, труженикам тыла в благоустройстве приусадебных участков | апрель - май | Куратор волонтерского отряда |

| | | | |
|-----|--|----------------|--|
| 10. | Краеведческие часы «Нет милее Родины моей» | в течение года | Преподаватели истории, Классные руководители |
|-----|--|----------------|--|

3.6 Развитие студенческого самоуправления

Развитие студенческого самоуправления и позитивной общественной студенческой инициативы - один из путей подготовки активных граждан к жизни в правовом и демократическом обществе. В рамках направления предполагается:

- развитие лидерских качеств у студентов;
- формирование и обучение студенческого актива техникума;
- представление интересов техникума на различных уровнях: местном, региональном, федеральном;
- разработка, принятие и реализация мер по координации деятельности общественных студенческих объединений техникума;
- развитие волонтерского движения, военно-патриотического клуба;
- организация социально значимой общественной деятельности (развитие добровольческого движения, организация акций, в.т.ч. профилактических, благотворительных проведение мероприятий различных направлений).

Виды деятельности:

- Разработка и внедрение инновационных методик и форм воспитательной работы с молодежью.
- Курирование деятельности студенческого совета.
- Подготовка и обучение лидерского актива.

Примерные мероприятия по направлению: развитие волонтерского движения по разнообразным направлениям, собрания студентов, студенческие конференции, выпуск студенческих газет, встреча актива с директором техникума, благотворительные акции, «Посвящение в студенты», организация и проведение мероприятий и т.д.

3.7 Развитие социального взаимодействия как реальной практической основы для освоения студентами социальных компетентностей

Данное направление служит развитию социального партнерства между техникумом и окружающим ее сообществом в консолидации ресурсов для совместного решения проблем. Направление предполагает разработку и внедрение механизмов совместной деятельности и инициирование различных форм взаимодействия с социальными партнёрами - работодателями, органами местного самоуправления, учреждениями культуры и спорта, некоммерческими организациями, общественностью.

Организационная координация партнерства осуществляется через создание временных и постоянных организационных структур; разработку плана совместной деятельности; использование в совместной деятельности переговорного процесса, заключение договора.

Виды деятельности:

- развитие музейной деятельности в техникуме;
- развитие новых форм социального взаимодействия: совместные проекты; совместные образовательные события (фестиваль, Форум), совместные акции.

3.8 Социальная защита и психолого-педагогическая поддержка студента Работа по данному направлению предполагает профессиональную психолого-педагогическую помощь студентам при столкновении с трудностями и проблемами, оказание адресной социальной и психологической помощи молодым людям, оказавшимся в трудной жизненной ситуации.

Виды деятельности:

- Социальная защита - осуществление кураторства над социально - незащищенными категориями студентов, взаимодействие с органами социальной защиты.

- Консультативно – профилактическая работа, предполагает организацию психолого-консультационной и профилактической работы (адаптация первокурсников, студенческая семья, суицидальное поведение, профилактика нарушений, ВИЧ-инфекции и т.п.), социально-психологическая поддержка студентов, находящихся в трудных жизненных ситуациях и нуждающихся в особых образовательных услугах (социально-психологическое просвещение, психолого-педагогическая коррекция, индивидуальные консультации).

Особо следует выделить задачу адаптации студентов, содействия повышению конкурентоспособности молодежи на рынке труда.

Наиболее значимые мероприятия:

1. Проведение адаптационных занятий и тренингов с целью профилактики дезадаптации и создания благоприятного психологического климата в группе.
2. Проведение индивидуальных или групповых консультаций по проблеме адаптации.
3. Проведение диагностики для студентов.
4. Проведение индивидуальных и групповых консультаций для педагогов, классных руководителей, с целью создания ситуации сотрудничества, рекомендаций по оказанию помощи и поддержке студентов, которые испытывают трудности в процессе адаптации.

Задачи:

1. Оказание социально-психологической поддержки обучающимся и педагогам в сложных условиях адаптационного периода;
2. Оказание социально-психологической поддержки обучающимся, оказавшимся в сложном социальном положении;
3. Организация досуга студентов;
4. Создание психологической среды в техникуме для сохранения и укрепления психологического здоровья, а также максимального проявления индивидуальных психологических особенностей каждого обучающегося;
5. Содействие формированию у обучающихся способности к самоанализу и саморазвитию;
6. Формирование социально-психологической готовности обучающегося, к овладению профессией;
7. Выявление и предупреждение факторов, препятствующих успешному обучению, воспитанию, профессиональному становлению личности.

План мероприятий социально-психологической службы

| № п/п | Мероприятие | Сроки | Ответственные |
|-------|---|-------------------|--|
| 1. | Изучение и формирование личных дел детей – сирот нового набора, составление банка данных социального положения студентов. Составление социального паспорта техникума и групп. | сентябрь | Социальный педагог, педагог-психолог |
| 2. | Анкетирование обучающихся, направленное на выявление интересов и способностей. | сентябрь | Социальный педагог, педагог-психолог |
| 3. | Первичная диагностика (мониторинг здоровья) | сентябрь, октябрь | Социальный педагог, педагог-психолог, медицинский работник |

| | | | |
|-----|--|----------------|---|
| 4. | Тестирование студентов на уровень тревожности, расположенности к суицидальному поведению, употребления ПАВ | сентябрь | Социальный педагог, педагог-психолог, |
| 5. | Выявление обучающихся, состоящих на учете в ПДН, а также находящихся в социально-опасном положении. | сентябрь | Социальный педагог, классные руководители |
| 6. | Профилактическая работа с обучающимися, имеющими неуспешность в обучении, пропуски занятий. | В течение года | Зам. директора, классные руководители, социальный педагог, педагог-психолог |
| 7. | Профилактическая работа с родителями студентов, имеющих академические задолженности (беседы, консультации). | В течение года | Зам. директора, классные руководители, зав. отделениями, социальный педагог, педагог-психолог |
| 8. | Индивидуальная работа с обучающимися, состоящими на разных видах учета, проведение профилактических бесед, диагностических исследований, привлечение к выполнению посильных поручений. Диагностика внеурочных интересов обучающихся, требующих особого педагогического внимания. | в течение года | Социальный педагог, педагог-психолог, ППЦ, зам. дир. по СВ и ВР |
| 9. | Проведение профилактических бесед, акций, посвященных пропаганде ЗОЖ, профилактика наркомании, безнадзорности и правонарушений (методическая помощь кураторам, привлечение специалистов). | в течение года | Социальный педагог, педагог-психолог, ППЦ, зам. дир. по СВ и ВР |
| 10. | Работа по реализации прав и законных интересов детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. | в течение года | Социальный педагог, юрист-консульт. |
| 11. | Совместная деятельность со специалистами КДН по работе с обучающимися, состоящими на в КДН и ЗП. | в течение года | Социальный педагог |
| 12. | Индивидуальное консультирование (по запросу): для преподавателей; для обучающихся; для родителей или опекунов | в течение года | Зам. дир. по СВ и ВР, Социальный педагог, педагог- |

| | | | |
|-----|---|---------------------------|--|
| | | | психолог, ППЦ |
| 13. | Выступления на педсоветах и МО техникума | по плану | Зам. дир. по СВ и ВР, Социальный педагог, педагог-психолог, ППЦ |
| 14. | Выступление на родительских собраниях (по запросу) | в течение года | Зам. дир. по СВ и ВР, Социальный педагог, педагог-психолог, ППЦ |
| 15. | Проведение мероприятий с целью повышения правовой культуры обучающихся и их родителей. | в течение года (по плану) | Социальный педагог, ПДН, ГИБДД, юристы |
| 16. | Сотрудничество с органами опеки и попечительства г. Дивногорска | в течение года | Социальный педагог |
| 17. | Рейды по неблагополучным семьям. | в течение года | Социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители |
| 18. | Участие в работе Совета профилактики техникума | в течение года | Зам. дир. по СВ и ВР, классные руководители, Социальный педагог, педагог-психолог, ППЦ |
| 19. | Посещение городских, областных совещаний, курсов, семинаров по вопросам воспитания | по мере проведения | Зам. дир. по СВ и ВР, классные руководители, Социальный педагог, педагог-психолог |
| 20. | Оформление базовой и текущей документации. | ежемесячно | Зам. дир. по СВ и ВР, классные руководители, социальный педагог, педагог-психолог |
| 21. | Формирование актива групп нового набора (Обучение в форме тренингов, выявление лидеров) | Сентябрь-декабрь | Зам. дир. по СВ и ВР, классные руководители, |

| | | | |
|-----|--|-----------------------------|--|
| | | | Социальный педагог, педагог-психолог |
| 22. | Индивидуальные консультации для обучающихся «Группы риска» и «группы динамического контроля» | в течение года | Педагог-психолог, социальный педагог, ППЦ |
| 23. | Дни консультаций | в течение года | Социальный педагог, юристы, педагог-психолог |
| 24. | Мониторинг социальных сетей | в течение года (ежемесячно) | Классные руководители, педагог-психолог |
| 25. | Разработка анкет для социальных исследований, оформление информационных стендов | по мере необходимости | Социальный педагог, педагог-психолог, педагог-организатор, ППЦ |
| 26. | Анализ научной и практической литературы, подбор инструментария | по мере необходимости | Классные руководители, педагог-психолог, ППЦ |
| 27. | Сдача отчетов | по графику | Классные руководители, педагог-психолог, |

3.9 Профилактика асоциального поведения и вредных зависимостей в молодёжной среде, поддержание правопорядка и дисциплины на территории техникума. Работа с родителями

Система мероприятий в рамках данного направления включает в себя:

- профилактическую работу с группами социального риска среди студентов, обобщение и внедрение эффективного опыта по предотвращению асоциального поведения, развитие волонтерского движения среди молодежи для решения данных задач;
- работу службы психологической помощи (ППЦ);
- просвещение студентов по вопросам репродуктивного здоровья, безопасного материнства, профилактики различных заболеваний посредством проведения семинаров, круглых столов, лекций и распространение специальной литературы;
- организацию мероприятий, направленных на профилактику асоциального поведения;

- проведение семинаров, круглых столов, конференций для педагогов и студентов с привлечением врачей, инспекторов органов профилактики правонарушений, социальных работников;
- проведение культурно-массовых мероприятий и акций, направленных на пропаганду здорового образа жизни и вовлечение в активную общественную жизнь студентов техникума.

Задачи по направлению «Поддержание правопорядка и дисциплины в образовательном учреждении»:

- создание и укрепление среди работников и студентов техникума атмосферы спокойствия и стабильности;
- снижение количества правонарушений совершаемых на территории техникума;
- совершенствование системы профилактики правонарушений;
- выявление и устранение причин и условий, способствующих совершению правонарушений;
- совершенствование нормативной правовой базы техникума по профилактике правонарушений;
- активизация участия и улучшение координации деятельности органов студенческого самоуправления и структурных подразделений техникума, участвующих в предупреждении правонарушений.
- содействие в повышении социально-психологической компетентности всех участников образовательного процесса.
- **Цель:** создание воспитывающей среды через вовлечение обучающихся и их родителей, общественных организаций и административных структур в совместную воспитательно-образовательную деятельность, способствующую воспитанию здорового, культурного, образованного обучающегося.

Примерные мероприятия по работе с родителями и семьей:

Общие и групповые тематические родительские собрания как средство психолого-педагогического просвещения родителей, собрания-концерты, индивидуальные психолого-педагогические консультации, тренинги, семинары практикумы для педагогов, родителей, тематические классные часы и групповые мероприятия. Тематические вечера, программы, семинары с участием специалистов: медиков, психологов и т.д. Участие родителей (законных представителей) обучающихся, нарушающих Правила внутреннего распорядка для обучающихся на заседание Совета по профилактике правонарушений, рейды по месту проживания обучающихся.

Цель мероприятий по профилактике суицидальных проявлений среди студентов техникума

Оптимизация условий обучения и воспитания, способствующих полноценному развитию личности ребенка посредством воздействия на основные сферы межличностного взаимодействия обучающихся (в первую очередь, семью, учебную группу и педагогический коллектив) с целью оказания психолого-педагогической и социальной поддержки в плане предотвращения, устранения или ограничения негативных влияний ближайшего окружения на личность обучающегося и процесс его развития.

План мероприятий

| № п/п | Мероприятия | Сроки проведения | Ответственные |
|-------|--|-------------------|---|
| 1. | Формирование банка методических и информационных материалов по профилактике суицидального поведения среди подростков | в течение года | Педагог – психолог, ППЦ |
| 2. | Сбор информации для создания банка данных обучающихся с высоким уровнем тревожности и депрессии | сентябрь-декабрь | Классные руководители, педагог-психолог, ППЦ |
| 3. | Проведение диагностических исследований по выявлению обучающихся, склонных к различным видам депрессии, тревожности, расположенности к суицидальному поведению | в течение года | Педагог-психолог, ППЦ |
| 4. | Классные часы, формирующие в процессе воспитательной работы у обучающихся такие понятия как «ценность человеческой жизни», «цели и смысл жизни», а также индивидуальных приемов психологической защиты в сложных ситуациях | в течение года | Классные руководители, педагог-психолог, Социальный педагог, центры социально-психологической помощи, ППЦ |
| 5. | Проведение психологических тренингов для обучающихся «Личностный рост», «Снятие конфликтных ситуаций и агрессии» | в течение года | Социальный педагог, педагог-психолог, ППЦ |
| 6. | Выявление обучающихся «группы риска» | сентябрь - апрель | Педагог-психолог, Социальный педагог, классные руководители, ППЦ |
| 7. | Индивидуальная работа с обучающимися «группы риска» | в течение года | Педагог-психолог, Социальный педагог, ППЦ, классные руководители |
| 8. | Консультирование классных руководителей, с целью планирования и координации деятельности с обучающимися «группы риска» (склонных к | сентябрь - июнь | Педагог-психолог, ППЦ |

| | | | |
|-----|---|--------------------------------------|--|
| | суицидальному поведению) | | |
| 9. | Обзор литературы и информирование коллектива о новых методических пособиях по работе с группой, по психологии, по работе с проблемными детьми. | в течение года | Зав. библиотекой, Библиотекарь, Педагог-психолог |
| 10. | Выявление семей, находящихся в сложной жизненной ситуации; семей с жестоким обращением с детьми (индивидуальные беседы, анкетирование) | в течение года | Классные руководители, социальный педагог, педагог-психолог |
| 11. | Доведение до сведения обучающихся и их родителей информации о работе телефонов доверия, служб, способных оказать помощь в сложной ситуации. | сентябрь | Классные руководители |
| 12. | Проведение родительских собраний по вопросам профилактики суицидального поведения среди обучающихся; жестокого обращения в семье; конфликтов между детьми и взрослыми | в течение года | Классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог |
| 13. | Выпуск информационного материала (буклетов, листовок) | по мере необходимости согласно плану | Социальный педагог, педагог - психолог, педагог-организатор |
| 14. | Организация досуга и занятости обучающихся | в течение года | Социальный педагог, педагог – психолог, педагог-организатор, руководители кружков, секций и объединений, классные руководители |
| 15. | Исследование уровня адаптации первокурсников | октябрь, март | Социальный педагог, педагог – психолог, классные руководители |
| 16. | Размещение на сайте информации для родителей по профилактике употребления ПАВ, суицидального поведения, конфликтных ситуаций, противодействия идеологии терроризма и экстремизма. | в течение года | Педагог-психолог, ответственный за сайт |
| 17. | Консультирование родителей по теме безопасного использования Интернета и мобильной связи детьми. | в течение года | Педагог-психолог, социальный педагог, классные руководители |

| | | | |
|-----|--|----------------|---|
| 18. | Мониторинг социальных сетей по выявлению фактов распространения информации, склоняющей несовершеннолетних к асоциальному поведению, информации, причиняющей вред их здоровью и развитию. | в течение года | Зам. дир. по СВ и ВР, педагог-психолог, классные руководители, соц. педагог, педагог-организатор, классные руководители |
| 19. | Проведение консультативной помощи родителям во время подготовки и проведения экзаменов | в течение года | Зам. дир. по СВ и ВР, зав. отделениями, учебная часть, педагог-психолог, классные руководители |
| 20. | Незамедлительное информирование КДН и ОДН о выявленных случаях дискриминации, физического или психического насилия, оскорбления, грубого обращения с несовершеннолетними | в течение года | Зам. дир. по СВ и ВР, соц. педагог |
| 21. | Взаимодействие со структурами и ведомствами, отвечающими за воспитание, образование и здоровье обучающихся. | в течение года | Зам. дир. по СВ и ВР, соц. педагог, педагог-психолог, педагог-организатор |

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В настоящее время система воспитательной работы в техникуме характеризуется:

- развитой инфраструктурой;
- наличием условий для раскрытия творческого потенциала студентов и самореализации студентов через основные направления: спортивно- оздоровительное, культурно-досуговое, гражданско-патриотическое, социально- психологическое, консультативно–профилактическое, развитие студенческого самоуправления;
- наличием механизмов организации воспитательной деятельности;
- действующей системой различных направлений воспитания студентов;
- развитой системой социального партнерства с ведомствами и общественными организациями.

К наиболее значимым позитивным результатам деятельности воспитательной службы можно отнести:

1. позитивное поведение большинства студентов в отношении к себе и окружающим, высокую готовность к совместной деятельности, установлению коммуникаций. Для большинства студентов характерен средний или выше среднего уровень адаптированности к требованиям социальной среды (отсутствие агрессивных, противоправных, саморазрушительных склонностей, способность регулировать поведение и эмоции, способность к ответственному поведению, наличие самостоятельности, социальной активности, культура поведения и общения);
2. стабильная активность участия педагогов и студентов в конференциях, конкурсах, форумах, акциях.

К социальным результатам деятельности воспитательной службы мы относим:

- участие внешних организаций в реализации программ техникума;
- положительную оценку работы воспитательной службы, которая подтверждается Благодарственными письмами, Почетными грамотами, дипломами.

Вместе с этим, современные условия жизни предъявляют новые требования к образовательному процессу в профессиональной образовательной организации.

Выпускники техникума сегодня попадают на современный рынок труда, основными характеристиками которого выступают изменчивость, гибкость, высокая инновационная динамика.

Сегодня от них ждут:

- готовности к непрерывному самообразованию и модернизации профессиональной квалификации;
- умений и навыков делового общения, в том числе сотрудничества, работы в команде;
- способности к работе с различными источниками информации (ее поиск, обработка, хранение, воспроизведение и т.д.);
- умений действовать и принимать ответственные решения в нестандартных и неопределенных ситуациях;
- способности к критическому мышлению, самоуправлению деятельностью;
- готовности к эффективному поведению в конкурентной среде в условиях стрессогенных факторов и т.д.

Интенсивные изменения, затрагивающие общество, стали основанием для изменения образовательной модели профессионального образования, где в качестве приоритетной цели определены специальные профессиональные и общие компетенции. Образовательные результаты и приоритеты в этой ситуации смещаются от достижения определенного уровня знаний, умений и навыков к совокупности компетенций – способностей, позволяющих успешно адаптироваться в динамичном мире. Новые концептуальные подходы нашли отражение в Программе развития образования, проектах ФГОС третьего поколения, ориентированных на обновление содержания и структуры образования на основе многомерности и интегративности учебного и воспитательного процессов.

В рамках названных документов *воспитательная деятельность в техникуме рассматривается как целенаправленный процесс управления развитием личности через создание благоприятной культурно-образовательной воспитывающей среды, ее наполнение разнообразными формами и методами, обеспечивающими формирование у студентов профессиональных и социально-личностных компетенций.*

Решение ситуации видится в поиске внутренних источников развития воспитательной деятельности, переходе к новой системе организации воспитательной деятельности на основе компетентностного подхода, направленной на решение проблем студенчества, и в целом - на стабильное развитие техникума.

Результат воспитательной деятельности – становление социально-личностных и индивидуальных компетенций, способствующих успешной самореализации и проявлению ответственности в решении социально значимых задач в интересах общества, государства и собственного развития.

Проявление самостоятельной творческой активности;

Повышение уровня социальной комфортности;

Устойчивые результаты обучения и овладения профессией;

Высокий уровень формирования негативного отношения к вредным привычкам;

Успешное окончание техникума студентами.

Расширение кругозора.

| Направление деятельности | Цель | Воспитательная деятельность по реализации программы | Сроки выполнения |
|---------------------------------|--|---|------------------|
| 1.Организационная работа | Создание условий для обучения и получения профессии. | Заполнение личных дел обучающихся; · Посещение занятий в группе; · Проведение классных часов; | В течение года |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> · Выбор членов совета обучающихся; · Посещение студентов, проживающих в общежитии. | |
| 2.Трудовое воспитание | Совершенствование навыка организации индивидуального и коллективного труда. | Участие группы в генеральных уборках; Уборка территории; Дежурство по группе. | по графику май по графику |
| 3. Привитие любви к профессии | .Развитие личностных качеств будущего специалиста Демонстрация творческих способностей студентов. Подготовка студентов к самостоятельной трудовой деятельности. | Выполнение учебных планов и программ по производственному обучению; Участие в «Дне первокурсника»; Кл. час «Самая гуманная профессия»; Участие в мероприятиях, посвященных «Дню ПОВАРА»; Беседы с выпускниками. | Постоянно Октябрь По плану классных часов 12.05.2021 г. Май |
| 4. Нравственно-эстетическое воспитание | Совершенствование и развитие индивидуальных творческих способностей обучающихся; развитие художественного вкуса, умение видеть и понимать прекрасное. | Участие мероприятиях:: День солидарности в борьбе с терроризмом, День пожилых людей, День Победы в Великой Отечественной войне, Международный день отказа от курения, Акции милосердия, День защитников Отечества, Международный День 8 марта. Посещение театра; Конкурс новогодних поздравлений; Кл. час «Красота природы красота души». | По плану Октябрь Май Ноябрь Декабрь Февраль Март Декабрь Апрель |
| 5.Воспитание законопослушных граждан. | Формирование ответственного отношения к обязанностям гражданина РФ способности в любых ситуациях действовать юридически правильно. | Кл. час, посвященный Дню отказа от курения Кл. час Правовые знания Изучение Основ профессиональной деятельности | Ноябрь Январь Март Февраль Декабрь |
| 6. Воспитание здорового образа жизни | Сохранение здоровья обучающихся, формирование ценностного отношения к своему здоровью. | Выявление обучающихся подготовительной и специальной группы; Вовлечение обучающихся в работу кружков и секций; Участие в соревнованиях; Проведение серии кл. часов по ЗОЖ. | Сентябрь Сентябрь По плану техникума По плану кл. часов |
| 7. Гражданское воспитание | Формирование чувства любви и уважения к своей стране, народу; формирование понятия | Поздравление ветеранов с праздником. Кл. час, посвященный Дню народного единства и Дню | февраль В течение года |

| | | | |
|---|--|--|----------------------------|
| | «гражданин», «гражданский долг»; выработка активной жизненной позиции. | согласия и примирения. Кл.час, посвященный М.В. Ломоносову. Кл.час, посвященный Дню матери. Кл. час, посвященный Дню Победы в ВОВ. | |
| 8. Индивидуальная работа со студентами, обучающимися проживающими в общежитии. | Контроль за посещаемостью, профилактика пропуска занятий без уважительной причины. | Контроль куратора за учебной деятельностью студентов; Индивидуальная коррекционная работа со студентами, имеющими пропуски занятий без уважительной причины. | Постоянно постоянно |

5. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ САМОАНАЛИЗА ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самоанализ организуемой в техникуме воспитательной работы осуществляется по направлениям воспитательной работы и проводится с целью выявления основных проблем воспитания обучающихся в техникуме и последующего их решения.

Самоанализ осуществляется ежегодно силами созданной распорядительным актом директора техникума, экспертной комиссии по вопросам воспитания обучающихся с привлечением (при необходимости и по решению директора техникума) внешних экспертов.

Основными принципами, на основе которых осуществляется самоанализ воспитательной работы в образовательной организации, являются:

- принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на уважительное отношение как к воспитуемым обучающимся, так и к педагогическим работникам и руководителям воспитательных структур техникума, реализующим воспитательный процесс в образовательном учреждении;

- принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентирующий экспертов на изучение не количественных его показателей, а качественных – таких как содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений между обучающимися и педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур техникума;

- принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности в техникуме: грамотной постановки педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур техникума цели и задач воспитания, умелого планирования воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания совместной деятельности с обучающимися;

- принцип разделенной ответственности за результаты личностного развития обучающихся, ориентирующий экспертов на понимание того, что личностное развитие обучающихся – это результат как социального воспитания (в котором техникум участвует наряду с другими социальными институтами), так и стихийной социализации и саморазвития обучающихся.

Основными направлениями анализа организуемого в техникуме воспитательного процесса являются:

- результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся;
- состояние организуемой в техникуме совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации.

– Анализ организуемого в техникуме воспитательного процесса осуществляется членами экспертной комиссии совместно с заместителем директора техникума по воспитательной работе с последующим обсуждением его результатов на заседании Совета руководства.

– Итогом самоанализа организуемой в техникуме воспитательной работы является перечень выявленных проблем.

| Направления анализа воспитательного процесса | Критерий анализа | Способ получения информации о результатах воспитания | Результат анализа |
|--|--|---|---|
| Результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся | Динамика личностного развития обучающихся | Педагогическое наблюдение | Получение представления о том, какие прежде существовавшие проблемы личностного развития обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы решить не удалось и почему; какие новые проблемы появились, над чем далее предстоит работать педагогическим работникам и руководителям воспитательных структур техникума |
| Состояние организуемой в техникуме совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур техникума | Наличие в техникуме интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур техникума | Беседы с обучающимися, педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур техникума, лидерами общественных молодежных организаций, созданных обучающимися в техникуме, при необходимости – их анкетирование | Получение представления о качестве совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур техникума по направлениям: <ul style="list-style-type: none"> – патриотизм и гражданственность; – социализация и духовно-нравственное развитие; – окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции; – профориентация; – социальное партнерство в воспитательной деятельности техникума. |

Анализ организуемого в техникуме воспитательного процесса осуществляется членами экспертной комиссии совместно с заместителем директора техникума по воспитательной работе с последующим обсуждением его результатов на заседании Совета руководства.

Итогом самоанализа организуемой в техникуме воспитательной работы является перечень выявленных проблем.

Анализ организуемого в техникуме воспитательного процесса осуществляется членами экспертной комиссии совместно с заместителем директора техникума по воспитательной работе с последующим обсуждением его результатов на заседании Совета руководства.

Итогом самоанализа организуемой в техникуме воспитательной работы является перечень выявленных проблем.

6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

6.1. Организационно-управленческое обеспечение

Организационно-управленческое обеспечение заключается в создании условий для организации эффективной воспитательной деятельности на основе планирования, координации, обобщении и распространении положительного опыта работы. Организационно-управленческое обеспечение предполагает:

- создание и утверждение необходимой нормативно-правовой и плановой документации;
- организация работы по направлениям концепции;
- регулярное проведение конференций, конкурсов, семинаров, проблемных обсуждений по вопросам воспитания;
- организация работы методического объединения классных руководителей;
- проведение совещаний, семинаров с целью анализа состояния воспитательной работы;
- создание системы морального и материального поощрения наиболее активных преподавателей и студентов - организаторов воспитательной деятельности.
- проведение мониторинга удовлетворенности студентов и педагогов различными направлениями деятельности и анализ полученных результатов;
- разработка и реализация механизма обратной связи по выполнению замечаний и предложений, выявленных в ходе внутренней оценки.

6.2. Методическое обеспечение

Обеспечение эффективной воспитательной деятельности требует использования современных технологий, обеспечивающих развитие личности и становление индивидуальности, проведения соответствующего мониторинга результативности воспитательной работы, повышение квалификации педагогов по вопросам воспитания.

Мероприятия по реализации методического обеспечения предполагают:

- обеспечение работы постоянно действующего семинара для классных руководителей (по отдельному плану);
- индивидуальные и групповые консультации для классных руководителей по планированию работы, внедрению воспитательных технологий;
- участие в проведении педагогических советов, конференций, семинаров, методических дней, педагогических мастерских, проблемных обсуждений с педагогами техникума;
- составление аналитической справки о деятельности воспитательной службы, кураторов;
- организация и проведение выставок по вопросам воспитания;
- создание базы данных информационной и методической литературы по проблемам воспитания;
- популяризация инновационного опыта через семинары, круглые столы.

АНКЕТА ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ УРОВНЯ ВОСПИТАННОСТИ

| | | | | | | |
|--------------------------------------|---|---|---|---|---|---|
| <i>группы _____</i> | | | | | | |
| <i>Долг и ответственность</i> | | | | | | |
| 1 | Считаю для себя важным добиваться, чтобы коллектив моей группы работал лучше. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 2 | Вношу предложения по совершенствованию работы группы. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 3 | Самостоятельно организую отдельные мероприятия в группе. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 4 | Участвую в подведении итогов работы группы, в определении ближайших задач. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| <i>Бережливость</i> | | | | | | |
| 1 | Аккуратно пользуюсь библиотечными книгами. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 2 | Бережно отношусь к мебели и имуществу техникума (не рисую, не черчу на партах). | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 3 | Бережно отношусь к своей одежде (слежу за чистотой и опрятностью). | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 4 | Экономлю природные ресурсы (электроэнергию, воду бумагу - до конца использую тетради). | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| <i>Дисциплинированность</i> | | | | | | |
| 1 | Знаю и соблюдаю правила, записанные в Уставе техникума. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 2 | Всегда внимателен на занятиях, не мешаю слушать другим объяснения преподавателя, мастера. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 3 | Участвую во внеклассных мероприятиях, проводимых в группе (в техникуме). | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |

| | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|
| 4 | Осознаю свою ответственность за результаты работы в коллективе группы. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| Ответственное отношение к учебе | | | | | | |
| 1 | Своевременно выполняю задания преподавателей (курсовые, рефераты, практические задания, домашнюю работу). | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 2 | При подготовке к занятиям стараюсь не прибегать к помощи взрослых, однокурсников. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 3 | Использую дополнительную литературу (пользуюсь средствами Интернета). | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 4 | Аккуратен, исполнительен, точен. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| Отношение к общественному труду | | | | | | |
| 1 | Своевременно и точно выполняю порученные мне задания. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 2 | Принимаю участие в трудовых рейдах (уборке кабинета, территории техникума). | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 3 | Выполняю трудовые поручения родителей. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 4 | Добросовестно выполняю все поручения. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| Коллективизм и товарищество | | | | | | |
| 1 | Удовлетворен отношением моих товарищей к другим группам. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 2 | Готов отстаивать интересы всего коллектива техникума в других коллективах и общественных организациях. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 3 | Готов помочь своим одноклассникам выполнять домашнее задание или поручения взрослых. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 4 | Готов ответить за результаты своей работы и за результаты работы своих товарищей. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| Честность и справедливость | | | | | | |
| 1 | Считаю, что необходимо отвечать за свои поступки. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 2 | Честно признаюсь, если что-то натворил. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |

| | | | | | | |
|-------------------------------------|--|---|---|---|---|---|
| 3 | Осуждаю своего товарища, если он рассказал взрослому о проступке товарища без его присутствия при разговоре. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 4 | Открыто и смело высказываю свое мнение перед любым коллективом. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| <i>Простота и скромность</i> | | | | | | |
| 1 | Говоря о своих успехах, не забываю об успехах товарищей. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 2 | Понимаю, что человека уважают не за деньги. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 3 | Иногда люблю похвастаться. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 4 | Могу дружить с девушками и юношами другой национальности | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| <i>Культурный уровень</i> | | | | | | |
| 1 | Посещаю музеи, выставки, театры не реже одного раза в месяц. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 2 | Среди телевизионных передач смотрю учебные, познавательные фильмы (из жизни растительного и животного миров, передачи, посвященные жизни и деятельности писателей, артистов кино) Слушаю не только современную музыку, эстрадную, но и классическую. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 3 | Слежу за своей речью, не допускаю, чтобы при моем присутствии говорили грубо, некорректно, нецензурно. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 4 | Соблюдаю правила поведения в общественных местах (в том числе транспорте) | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| <i>Любовь к Отечеству</i> | | | | | | |
| 1 | Я интересуюсь и горжусь историческим прошлым своего Отечества, переживаю настоящее, обсуждаю с товарищами свою роль в создании его будущего | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 2 | У меня вызывает интерес историческое прошлое своего Отечества, и я переживаю за его настоящее | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | Мало интересуюсь историей и культурой своего Отечества | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 4 | Пренебрежительно отношусь к истории и отечественной культуре | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| <i>Правовая культура</i> | | | | | | |
| 1 | Я знаю основные гражданские права и обязанности, соблюдаю их, активно работаю по созданию законов и правил школьной жизни | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 2 | Я знаю основные гражданские права и обязанности, соблюдаю большинство из них; | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 3 | Иногда я допускаю отклонения в соблюдении правопорядка; | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 4 | Очень часто нарушаю дисциплину и правопорядок | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| <i>Готовность прийти на помощь</i> | | | | | | |
| 1 | Готов прийти на помощь практически каждому, кто в ней нуждается, всегда стараюсь участвовать в акциях взаимопомощи и милосердия | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 2 | Охотно иду на помощь друзьям и товарищам в решении проблем | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 3 | Неохотно иду на помощь и поддержку других, а если и поддерживаю кого-то, то чаще всего «за компанию» | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 4 | Меня не волнуют чужие проблемы | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| <i>Интернационализм</i> | | | | | | |
| 1 | Уважаю культуру и традиции других национальностей, пресекаю неуважительное отношение к ним | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 2 | Проявляю интерес и уважение к культуре и традициям других национальностей | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 3 | У меня не вызывает интереса культура других национальностей | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 4 | Как правило, я пренебрежительно отношусь | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |

| | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|
| | к культуре и традициям других национальностей | | | | | |
| Коммуникативность | | | | | | |
| 1 | Люблю общаться с людьми, умею взаимодействовать с ними, способен решать конфликты, договариваться, разрабатывать и проводить разные мероприятия | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 2 | Люблю общаться с людьми, умею работать в группе, но испытываю затруднения в решении конфликтных ситуаций | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 3 | Предпочитаю работать один, потому что не всегда умею договариваться с людьми, а во время дискуссии обычно молчу | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 4 | Меня раздражают большие компании, я неуютно чувствую себя в обществе | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| Тактичность, культура поведения | | | | | | |
| 1 | Тактичен и вежлив в обращении со старшими и товарищами, одобряю и поддерживаю эти качества у других | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 2 | В целом тактичен и вежлив, но спокойно реагирую на бестактность других по отношению к окружающим | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 3 | Вежлив и тактичен, как правило, лишь в присутствии старших и педагогов | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 4 | Не стараюсь быть тактичным и вежливым | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| Здоровый образ жизни | | | | | | |
| 1 | Считаю, что необходимо вести здоровый образ жизни, укреплять свое здоровье; я занимаюсь этим и привлекаю своих друзей; я не имею вредных привычек | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 2 | В целом веду здоровый образ жизни, укрепляю свое здоровье, но не всегда могу преодолеть свои вредные привычки | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 3 | Не считаю необходимым постоянно вести здоровый образ жизни; думаю, что иногда можно и поразвлечься, не обращая внимания на возможные негативные последствия | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |

| | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|---|
| 4 | Не считаю необходимым вести здоровый образ жизни в принципе; имею вредные привычки и думаю, что они - нормальное явление | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
|---|--|---|---|---|---|---|

Расчет делать по каждому пункту.

Обращение к обучающимся: “Прочитайте вопросы анкеты и постарайтесь долго не задумываться. Ответьте на них, оценивая себя по 5-балльной шкале. (расшифровка дана на доске)”

“1” - всегда нет или никогда.

“2” - очень редко, чаще случайно.

“3” - чаще нет, чем да, иногда вспоминаю.

“4” - чаще да, чем нет, иногда забываю.

“5” - всегда да, постоянно.

Результаты одного пункта складываются и делятся на 20 (максимальное кол-во баллов) $(3+4+3+4)/16$

Затем складываются показатели по всем пунктам и делятся на 9. $(1+0,9+0,7+0,6+0,5+1+1+1+0,2)/9$

До 0,5 – низкий уровень воспитанности

0,6- уровень воспитанности ниже среднего

0,7 -0,8 средний уровень воспитанности

До 0,9 уровень воспитанности выше среднего

1- высокий уровень воспитанности

Показатели каждого обучающегося складываются, делятся на количество обучающихся. В результате получаем уровень воспитанности группы.

**СООТВЕТСТВИЕ МЕЖДУ НАПРАВЛЕНИЯМИ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ И ОБЩИМИ
КОМПЕТЕНЦИЯМИ**

| Название направления /модуля | Назначение программы | Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких) |
|--|--|---|
| Формирование ценностного отношения к здоровью и здоровому образу жизни | Формирование у подрастающего поколения ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни; Формирование мотивации к активному и здоровому образу жизни, занятиям физической культурой и спортом, развитие культуры здорового питания; Создание для обучающихся, в том числе обучающихся с ОВЗ, условий для регулярных занятий физической культурой и спортом, развивающего отдыха и оздоровления, в том числе на основе развития спортивной инфраструктуры и повышения эффективности ее использования; Развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактики наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек; | ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| Воспитание гражданственности, патриотизма, уважения к правам, свободам и обязанностям человека | Развитие у обучающихся способности рационального осмысления общечеловеческих и социальных ценностей мира, осознания личностной причастности к миру во всех его проявлениях, формирование патриотического сознания, чувства гордости за достижения своей страны, родного края, верности своему Отечеству. | ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста |
| Воспитание ценностного | Развитие у обучающихся экологической культуры, | ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, |

| | | |
|--|---|--|
| отношения к природе, окружающей среде | бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; Воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии. | ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| Формирование духовно-нравственного воспитания | Развития у обучающихся нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия); Формирования выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра; Развитие сопереживания и формирования позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам; Содействия формированию у обучающихся позитивных жизненных ориентиров и планов; Оказания помощи обучающимся в выработке моделей поведения в различных трудных жизненных ситуациях, в том числе проблемных, стрессовых и конфликтных. | ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста |
| Воспитание ценностного отношения к прекрасному, формирование основ эстетической культуры | Ценностное отношение к прекрасному; понимание искусства как особой формы познания и преобразования мира; способность видеть и ценить прекрасное в природе, быту, труде, спорте и творчестве людей, общественной жизни; получение опыта эстетических переживаний, наблюдений эстетических объектов в природе и социуме, эстетического отношения к окружающему миру и самому себе; представление об искусстве народов России; Получение опыта эмоционального | ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста |

| | | |
|---|--|---|
| | <p>достижения народного творчества, этнокультурных традиций, фольклора народов России; интерес к занятиям творческого характера, различным видам искусства, художественной самодеятельности; опыт самореализации в различных видах творческой деятельности, умение выражать себя в доступных видах творчества; опыт реализации эстетических ценностей в пространстве техникума и семьи</p> | |
| <p>Профессиональная мотивация обучающихся</p> | <p>Организация социального партнёрства техникума с представителями образовательного и профессионально-производственного территориального окружения, обеспечение преемственности профессионального образования и предприятия; использование профориентационно значимых ресурсов; обеспечение широкого диапазона вариативности профильного обучения; адаптация имеющегося в техникуме банка профориентационных технологий к условиям изменяющегося рынка труда и услуг профессионального образования; конструирование педагогами самостоятельных вариантов оказания педагогической поддержки профессионального самоопределения; обогащение практического опыта сопровождения социально-профессионального подростков; проверка эффективности использования действующих и вновь созданных учебно-методических комплектов; вариантов организации реализации средств профессиональной ориентации</p> | <p>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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> |

Приложение 3

УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ СОЦИАЛЬНОГО ОПЫТА

Социальный опыт обучающегося, получаемый в стенах учреждения СПО - опыт участия в различных видах деятельности и межличностного взаимодействия.

| Уровень сформированности | Элементы социального опыта приобретаемых обучающимся, результаты их деятельности. | Мониторинг сформированности социального опыта обучающегося |
|--------------------------|--|--|
| 1 уровень низший | Знание норм | Сумма сведений, знания, умения и навыки соответствующего модуля. |
| 2 уровень средний | Ценностное отношение и активное участие в опыте социальной деятельности в учреждении СПО. | Эмоционально-ценностное отношения к объектам или средствам деятельности человека. Содержит совокупность социальных потребностей, обуславливающих эмоциональное восприятие личностноопределенных объектов, входящих в систему ценностей соответствующего модуля. Результаты практический опыта социальной деятельности на уровне техникума под непосредственным руководством преподавателя |
| 3 уровень продвинутый | Опыт участия в социальных проектах, социально-значимая деятельность обучающегося «вне принуждения» | Результаты участия в социально-значимых проектах на муниципальном, областном, общероссийском уровне. Опыт осуществления известных способов деятельности включает выполнение установленных норм, правил в их проявлении, социально значимая деятельность обучающихся в социуме, |

краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Дивногорский гидроэнергетический техникум имени А.Е. Бочкина»

УТВЕРЖДАЮ
Директор техникума
_____ / Н.М. Уфимцева /
« ____ » _____ 20 ____ г.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

на 20__ / 20__ учебный год

| № п/п | Модуль воспитательной работы | Наименование мероприятия | Срок выполнения | Ответственный исполнитель | Планируемый результат | Примечание |
|-------|--|--------------------------|-----------------|---------------------------|-----------------------|------------|
| 1. | Гражданин и патриот | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| 2. | Социализация и духовно-нравственное развитие | | | | | |
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|----|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| 3. | Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| 4. | Профориентация | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| 5. | Социальное партнерство в воспитательной деятельности образовательной организации | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| N | Наименование модуля | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о согласовании основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Базовой подготовки

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев

Форма обучения - очная, на базе среднего общего образования

Квалификация выпускника: Повар-кондитер

Представленная основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее ОПОП) разработана в соответствии с учетом:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (с изм. от 17.12.2020) (далее – ФГОС СПО);

Запросов работодателя ООО «Дивный».

Содержание ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- отражает современные инновационные тенденции общественного питания с учетом потребностей работодателя и экономики центральной части Красноярского края;

- направлено на освоение видов профессиональной деятельности по профессии в соответствии с ФГОС СПО и присваиваемым квалификациям;

- направлено на формирование следующих общих компетенций в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569

| Код | Наименование общих компетенций |
|------|---|
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно |

| | |
|-------|---|
| | взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9 | 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 |

- направлено на формирование следующих профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569

| Код | Наименование |
|--------|--|
| ПК 1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 2.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |

| | |
|--------|--|
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ас- |

| | |
|--------|---|
| | ассортимента |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

- формирования в выпускниках дополнительных общих компетенций: обладать информационной и коммуникативной культурой, планировать профессиональную карьеру.

- формирования в выпускниках дополнительных профессиональных компетенций:

1. Приготовление блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни;

2. Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента;

3. Карвинг (сложная фигурная нарезка овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов);

4. Приготовление горячих напитков (барриста);

5. Приготовление низкокалорийных мучных кондитерских изделий;

6. Изготовление композиции из карамели, пастилажа, шоколада.

Содержание ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с требованиями ФГОС к материально-техническому обеспечению образовательного процесса.