

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное образовательное учреждение
Московской области
«Чеховский техникум»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ООО «Родник»

(наименование предприятия/организации)

Савушкина, Лидия Р.В.
«30» августа 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО
«Чеховский техникум»

К.А. АКИМОВ
«30» 08.2021 г.



ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника

повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум»

РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕН-
ДОВАНО
на заседании *методической ко-
миссии*
протокол № 1
от «29» 08 2021 г.

СОГЛАСОВАНО
Методическом совете
протокол № 1
от «30» 08 2021 г.,

УТВЕРЖДЕНО
приказом руководителя обра-
зовательной
организации
приказ № 196-од
от «30» 08. 2021 г

Основная профессиональная образовательная программа – *программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих* разработана на основе:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569;

- примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Экспертные

организации:

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

4.3. Личностные результаты

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Рабочая программа воспитания

5.4. Календарный план воспитательной работы

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Программы профессиональных модулей

Приложение 1.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Приложение 1.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение 1.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение 1.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»

Приложение 1.5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
Приложение 1.6. Рабочая программа практической подготовки (учебная практика) ПМ. 01
Приложение 1.7. Рабочая программа практической подготовки (учебная практика) ПМ. 02
Приложение 1.8. Рабочая программа практической подготовки (учебная практика) ПМ. 03
Приложение 1.9. Рабочая программа практической подготовки (учебная практика) ПМ. 04
Приложение 1.10. Рабочая программа практической подготовки (учебная практика) ПМ. 05

Приложение 1.11. Рабочая программа практической подготовки (производственная практика) ПМ. 01

Приложение 1.12. Рабочая программа практической подготовки (производственная практика) ПМ. 02

Приложение 1.13. Рабочая программа практической подготовки (производственная практика) ПМ. 03

Приложение 1.14. Рабочая программа практической подготовки (производственная практика) ПМ. 04

Приложение 1.15. Рабочая программа практической подготовки (производственная практика) ПМ. 05

Приложение 2. Программы учебных дисциплин

Приложение 2.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 01 «Русский язык»

Приложение 2.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 02 «Литература»

Приложение 2.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 03 «Иностранный язык»

Приложение 2.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 04 «Математика»

Приложение 2.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 05 «История»

Приложение 2.6. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 06 «Физическая культура»

Приложение 2.7. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 07 «Основы безопасности жизнедеятельности»

Приложение 2.8. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 08 «Астрономия»

Приложение 2.9. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 09 «Родной язык»

Приложение 2.10. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 10 «Информатика и ИКТ»

Приложение 2.11. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 11 «Физика»

Приложение 2.12. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 12,1 «Основы проектной деятельности»

Приложение 2.13. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 12,2 «Основы финансовой грамотности.»

Приложение 2.14. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Приложение 2.15. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Приложение 2.16. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Приложение 2.17. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Приложение 2.18. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

Приложение 2.19. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда»

Приложение 2.20. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Приложение 2.21. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»

Приложение 2.22. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Физическая культура»

Приложение 2.23. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Основы рисования и лепки»

Приложение 2.24. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «Психология и этика профессиональной деятельности»

Приложение 2.25. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»

Приложение 3. Рабочая программа воспитания

Приложение 4. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по профессии «Повар, кондитер»

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898 (далее – ФГОС СПО).

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

ПООП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и настоящей ПООП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ПООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023) «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940) «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер».
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 1 декабря 2015 г. № 39023) «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270) «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: повар, кондитер.

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 академических часов, со сроком обучения – 3 года 10 мес. с получением среднего (полного) общего образования.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников¹: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация - повар, кондитер.
ВД. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
ВД. 02 Приготовление, оформление и подго-	ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка	осваивается

¹ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

товка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ВД. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
ВД. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;	ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
ВД. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции²	Знания, умения³
------------------------	---	-----------------------------------

² Компетенции формулируются как во ФГОС (особое внимание к ОК 06, ОК 11).

³ Приведенные знания и умения имеют рекомендательный характер и могут быть скорректированы в зависимости от профессии (специальности).

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

		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 Российской Федерации 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 <i>профессии (специальности)</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i>; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i></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 <i>профессии (специальности)</i></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 <i>профессии (специальности)</i>; 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 иностранных языках	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
		<p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	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
		Знания: 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 ⁴
ВД.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочие материалы для обработки сырья, при инструкциями и регламентами	<p>При обеспечении сырья, исходные материалы, полуфабрикаты соответствуют требованиям рецептуры, исходные материалы, полуфабрикаты соответствуют требованиям рецептуры, исходные материалы, полуфабрикаты соответствуют требованиям рецептуры</p> <p>места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p> <p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p> <p>подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию</p> <p>Умения: Визуально проверять чистоту</p>

⁴ Практический опыт, умения и знания по каждой из компетенций выбираются из соответствующего раздела ФГОС с учетом дополнений и уточнений предлагаемых разработчиком ПООП с учетом требований ПС и выбранной специфики примерной программы.

		<p>и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</p> <p>править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <p>проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и</p>
--	--	--

		<p>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 выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов 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; своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p>
--	--	---

		<p>использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p> <p>Знания: 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 НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p>
--	--	---

		<p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; 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;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> <p>правила снятия остатков; правила обращения с тарой поставщика;</p> <p>ответственность за сохранность материальных ценностей;</p> <p>правила поверки весоизмерительного оборудования;</p> <p>правила приема продуктов по количеству и качеству;</p> <p>правила снятия остатков на рабочем месте;</p> <p>правила проведения контрольного взвешивания продуктов</p>
	<p><i>ПК 1.2.</i> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p> <p>утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>

		<p>хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи</p> <p>Умения: безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья распознавать недоброкачественные продукты; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения; обрабатывать овощи ручным и механическим способами; 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; выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сы-</p>
--	--	--

		<p>рья, неиспользованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании;</p> <p>безопасно использовать оборудование для упаковки</p>	
		<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей;</p> <p>способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</p> <p>формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов</p> <p>правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <p>способы упаковки, складирования пищевых продуктов;</p> <p>виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов</p>	
	<p><i>ПК 1.3.</i> Проводить приготовление разнообразного ассортимента для водного сырья</p>	<p>Практический результат:</p> <p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ас-</p>	<p>фабрик из рыбы и не</p>

		<p> сортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи </p> <p> Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; 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; </p>
--	--	--

		<p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p> <p>рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</p> <p>вести учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь,</p>
--	--	---

		<p>сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p><i>ПК 1.4.</i> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>Практический опыт: приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи различного ассортимента, в том числе региональных</p>

		<p>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; 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; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресур-</p>
--	--	--

		<p> собрережения рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции </p> <p> Знания: 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, мяса, птицы, дичи; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; способы и правила нарезки/порционирования полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи; правила утилизации пищевых </p>
--	--	---

		<p>и непищевых отходов ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;</p>
<p>ВД.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><i>ПК 2.1.</i> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом</p>	<p>Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места</p>

		<p>для порционирования (ком- плектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к использованию обработанного сырья, полу- фабрикатов, пищевых про- дуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения: выбирать, рационально раз- мещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в со- ответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стан- дарты и нормативно- техническую документацию, соблюдать санитарные тре- бования; выбирать и применять мою- щие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудо- ванием; мыть вручную и в посудомо- ечной машине, чистить и рас- кладывать на хранение ку- хонную посуду и производст- венный инвентарь в соответ- ствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей техно- логического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, про- изводственный инвентарь, инструменты, посуду в соот- ветствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
--	--	--

		<p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы</p>
--	--	--

		<p>приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и</p> <p>нормативно-техническая документация, используемая при</p> <p>приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения</p> <p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>виды, назначение и правила</p>
--	--	---

		эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;
	<p><i>ПК 2.2.</i> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление бульонов, отваров хранение, отпуск бульонов, отваров</p> <p>Умения: 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: - 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</p>

		<p>их вкусовые качества, до-одить 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> <p>Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; 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;</p>
--	--	---

		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных Хранение, отпуск супов ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления супов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления</p>

		<p>супов</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:</p> <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 <p>Проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход супов при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи супов;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость супов;</p> <p>вести учет реализованных супов;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p>
--	--	--

		<p>принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Знания: 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, используемые 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 супов разнообразного ассортимента, в том числе регио-</p>
--	--	---

		<p>нальных; методы сервировки и подачи супов; температура подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на супы на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;</p>
	<p><i>ПК 2.4.</i> Осуществлять приготовление, не разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов готовить соусные полуфабрикаты приготовление соусов Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение</p>

		<p>в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления соусов</p> <p>пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; применять различные методы разведения мучной пассеровки; готовить лезоны; готовить концентрированные бульоны; готовить вошнные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; размораживать, разогревать соусные полуфабрикаты; закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки 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; определять степень готовности соусов; доводить соусы до вкуса;</p>
--	--	--

		<p>Проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</p> <p>порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход соусов при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусы; разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</p> <p>творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами;</p> <p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного произ-</p>
--	--	--

		<p>водства, их назначение и использование</p> <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</p> <p>температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</p> <p>техника порционирования, варианты подачи соусов;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</p> <p>методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</p> <p>температура подачи соусов;</p> <p>правила разогревания соусов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых соусов;</p> <p>правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, тв пции горячих блюд и гарниров из</p>	<p>Практический опыт: подготовка основных про дуктов и дополнительных</p>

	<p>изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ингредиентов</p> <p>приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>Хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none">- 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;- 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 про-
--	--	--

		<p>дукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>Проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять;</p>
--	--	---

		<p>безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Знания: 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</p>
--	--	---

		<p>основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных</p>
--	--	---

		<p>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 маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, му-</p>	<p>Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и заку-</p>

	ки разнообразного ассортимента	<p>сок из яиц, приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки Хранение, отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности 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,</p>
--	--------------------------------	--

		<p>вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без; - готовить на пару; - жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов; - жарить на плоской поверхности; - жарить - фаршировать, запекать; <p>определять степень готовности блюд из яиц;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <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; <p>определять степень готовности блюд из творога;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд. кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши до-
--	--	---

		<p>машней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 ручную и механизированным способом;- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;- жарить в большом количестве жира;- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; <p>определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>Проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p>
--	--	--

		<p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
--	--	--

		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления блюд из яиц, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка</p> <p>методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>методы приготовления блюд, кулинарных изделий из муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий из муки;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимоза-</p>
--	--	---

		<p>меняемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейне- ров 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 ассортимен- та; правила разогревания, правила охлаждения, замо- раживания и хранения гото- вых блюд , кулинарных изде- лий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд , кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассор- тимента; правила маркирования упа- кованных горячих блюд , ку- линарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимен- та , правила заполнения эти- кеток ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуска из яиц, творога, сыра, муки елий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно- кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потре-</p>
--	--	--

		<p>бителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p><i>ПК 2.7.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соот-</p>

		<p>ветствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <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; <p>припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</p> <p>жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</p> <p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со</p>
--	--	---

		<p>способом приготовления;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять;</p>
--	--	--

		<p>безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Знания: 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</p>
--	--	--

		<p>сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,</p>
--	--	--

		<p>нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно- го ассортимента на день приня- тия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно- кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потре- бителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правиль- ность расчетов с потребите- лями; правила общения с потреби- телями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентиро- ванная на потребителя</p>
	<p><i>ПК 2.8.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и под- готовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: подготовка основных про- дуктов и дополнительных ингредиентов приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кро- лика Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных про- дуктов, домашней птицы, ди- чи, кролика разнообразного ассортимента ведение расчетов с потреби- телями при отпуске продук- ции на вынос; взаимодействие с потреби- телями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требова- ниями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы,</p>

		<p>дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;</p> <p>выбирать,</p> <p>подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none">- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом;- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару;- припускать мясо, продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 рублевой 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; <p>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</p> <p>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;</p>
--	--	---

		<p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
--	--	--

		<p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с уче-</p>
--	--	---

		<p>том сезонности, региональных особенностей</p> <p>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;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика,</p> <p>правила заполнения этикеток ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p>
--	--	--

		<p>правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>ВД.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК.3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: 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> <p>Умения: 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>

		<p>регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд,</p> <p>кулинарных изделий, закусок;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>оценивать наличие, прове-</p>
--	--	---

		<p>рять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и</p> <p>нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке</p>
--	--	---

		<p>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; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>
	<p>ПК.3.2. Осуществлять приготовление, не заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление холодных соусов и заправок Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>

		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:</p> <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;- растирать горчичный порошок с пряным отваром;- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;- пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;- готовить производные соуса майонез;- корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; <p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовление холодных соусов и заправок;</p> <p>охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</p> <p>рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p> <p>определять степень готовности соусов;</p> <p>Проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед</p>
--	--	---

		<p>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> <p>Знания: 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</p>
--	--	--

		<p>ассортимента, их кулинарное назначение;</p> <p>температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении ХОЛОДНЫХ соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p> <p>порционирования, варианты подачи соусов;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</p> <p>методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</p> <p>температура подачи соусов; правила хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов; правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток</p>
	<p>ПК.3.3. Осуществлять приготовление, тв ции салатов разнообразного ассо</p>	<p>Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление салатов разнообразного ассортимента Хранение, отпуск салатов разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>

		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <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; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;</p> <p>Проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
--	--	---

		<p>порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи салатов;</p> <p>хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления сала-</p>
--	--	---

		<p>тов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>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;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток</p> <p>ассортимент и цены салаты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p>
--	--	--

		<p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК.3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного</p>	<p>Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента Хранение, отпуск бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: 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</p>

		<p>бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <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 для фарширования;- доводить до вкуса; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;</p> <p>Проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные</p>
--	--	---

		<p>закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;</p> <p>хранить бутерброды, холодные закуски</p> <p>с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости</p>
--	--	--

		<p>сырья и продуктов; методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; органолептические способы определения готовности; ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; 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 ассортимент и цены на бутер-</p>
--	--	--

		<p>броды, холодные закуски разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<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: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: 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,</p>

		<p>нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать</p> <p>различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <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; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>
--	--	--

		<p>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;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного</p>
--	--	---

		<p>сырья; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>
		<p>Знания: 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 и нерыбного водного сырья; 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</p>

		<p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p> <p>ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень</p>
--	--	--

		<p>ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<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: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: 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; 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</p>

		<p>холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <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; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных про-</p>
--	--	--

		<p>дуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>стоимость,</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>разрешать проблемы в рам-</p>
--	--	--

		<p>ках своей компетенции</p> <p>Знания: 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,</p>
--	--	---

		<p>дичи разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток</p> <p>ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p>
--	--	---

		<p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>ВД.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения: 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</p>

		<p>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 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 со-</p>
--	--	--

		<p>ответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p> <p>Знания: 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 HACCP) 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</p>
--	--	---

		<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>
	<p><i>ПК4.2</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление холодных сладких блюд, десертов Хранение, отпуск холодных сладких блюд, десертов ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов</p>

		<p>и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none">- готовить сладкие соусы;- хранить, использовать готовые <p>виды теста;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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;
--	--	---

		<p>- спользовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов</p> <p>Перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда,</p> <p>десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи ХОЛОДНЫХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для ХОЛОДНЫХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные ХОЛОДНЫЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА, ДЕСЕРТЫ, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p>
--	--	--

		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Знания: 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</p>
--	--	---

		<p>вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление горячих сладких блюд, десертов Хранение, отпуск горячих сладких блюд, десертов ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции</p>

		<p>с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: 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</p>
--	--	---

		<p>на пару основы для горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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; <p>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>
--	--	---

		<p> рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции </p> <p> Знания: 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; </p>
--	--	--

		<p>органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>ассортимент и цены на горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p><i>ПК4.4</i> Осуществлять приготовление,</p>	<p>Практический опыт: подготовка основных про-</p>

	<p>творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>дуктов и дополнительных ингредиентов приготовление холодных напитков Хранение, отпуск холодных напитков ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
		<p>Умения: 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 ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать на-</p>

		<p>стой с другими ингредиентами;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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; <p>определять степень готовности напитков;</p> <p>доводить их до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p> <p>качество готовых ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ</p> <p>Перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ;</p> <p>хранить свежеприготовленные ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p>
--	--	---

		<p>составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Знания: 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 отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
--	--	--

		<p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>ассортимент и цены на ХОЛОДНЫЕ напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление горячих напитков Хранение, отпуск горячих напитков ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требова-</p>

		<p>ниями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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; <p>определять степень готовности напитков;</p> <p>доводить их до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p> <p>Проверять качество готовых горячих напитков</p> <p>Перед отпус-</p>
--	--	---

		<p>ком, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использо- вания ресурсов, соблюдения тре- бований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порциониро- вании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транс- портирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих напитков разнообразного ассортимен- та; пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличны- ми деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по плате- жам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребите- лей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков; разрешать проблемы в рам- ках своей компетенции</p> <p>Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимоза- меняемости; критерии оценки качества основных продуктов и до- полнительных ингредиентов для горячих напитков разно- образного ассортимента; виды, характеристика регио- нальных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горя- чих напитков, правила их вы-</p>
--	--	--

		<p>бора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>ассортимент и цены на горячие напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>
--	--	--

		<p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><i>ПК5.1</i> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления</p> <p>Умения: 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</p>

		<p>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 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в со-</p>
--	--	--

		<p>ответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) 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 продук-</p>
--	--	--

		<p>тов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>
	<p><i>ПК5.2</i></p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>подготовка основных ингредиентов</p> <p>приготовление отделочных полуфабрикатов</p> <p>Хранение отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции,</p>

		<p>товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <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
--	--	--

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

		<p>органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</p>
	<p>ПК5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: 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 взаимоза-</p>

		<p>няемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none">- подготавливать продукты;- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом <p>вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none">- подготавливать начинки, фарши;- подготавливать отделочные полуфабрикаты;- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;- проводить оформление хлебобулочных изделий; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>
--	--	--

		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Знания:</p> <p>Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря</p>
--	--	---

		<p>инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями;</p>
--	--	---

		<p>базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p><i>ПК5.4</i> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий различного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий различного ассортимента расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
		<p>Умения: 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 кон-</p>

		<p>дитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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; <p>выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>Проверять качество мучные кондитерские изделия</p> <p>Перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p>
--	--	--

		<p>принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Знания: 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), складиро-</p>
--	--	--

		<p>вания для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий различного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос мучных кондитерских изделий различного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий различного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий различного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий различного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий различного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p><i>ПК5.5</i></p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>приготовление мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитер-</p>

		<p>ских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: 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 полу-</p>
--	--	--

		<p>фабриката;</p> <p>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с</p> <p>учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов различного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Знания:</p> <p>Ассортимент, характеристика, правила выбора основных</p>
--	--	---

		<p>продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных пирожных и тортов</p>
--	--	--

		<p>разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	--	---

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
	ЛР 1
	ЛР 2
	ЛР 3
	ЛР 4
	ЛР 5
	ЛР 6
	ЛР 7
	ЛР 8
	ЛР...

индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональ-	Формы промежу-	Объем	Са-	Объем образовательной программы в академических часах	Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам
--------	--	----------------	-------	-----	---	---

Раздел 5. Примерная структура образовательной программы

5.1. Примерный учебный план

5.1.1. Примерный учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

1	2	3	4	5	6	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					11	I курс 41 нед.		II курс 39 нед.		III курс 39 нед.		IV курс 38 нед.	
						по учебным дисциплинам и МДК				10		12	13	14	16	17	18	19	20
						Теоретического обучения	Практическая подготовка лаб. и практ. занятий	Практическая подготовка	Консультации										
ОО. 00	Общеобразовательный учебный цикл		2052	-	2052	800	1252					512	653	477	410				
ОО. 00	Общеобразовательные учебные дисциплины базовые		1539		1539	565	974					376	492	346	325				
ОУД. 01	Русский язык	-/-/э	171		171	62	109					51	44	34	42				
ОУД. 02	Литература	-/-/дз	214		214	57	157					51	69	51	43				
ОУД. 03	Иностранный язык	-/-/дз	226		226	10	216					51	69	51	55				
ОУД. 04	Математика	-/-/э	306		306	142	164					68	92	68	78				
ОУД. 05	История	-/-/дз	228		228	182	46					51	69	51	57				
ОУД. 06	Физическая культура	-/з/-/з	238		238	4	234					68	69	51	50				
ОУД. 07	Основы безопасности жизнедеятельности	-/дз	72		72	62	10					36	36						
ОУД. 08	Астрономия	-/дз	44		44	36	8						44						
ОУД. 09	Родной язык	-/-/дз	40		40	10	30							40					
	Профильные дисциплины		513		513	235	278					136	161	137	85				
ОУД. 10	Химия (профильная)	-/-/э	267		267	189	78					68	69	68	62				
ОУД. 11	Биология (профильная)	-/-/дз	120		120	20	100					34	46	17	23				
ДУП 01	Введение в профессию																		
ДУП 01.01	Основы проектной деятельности	Дз			46	30	16							46					
ДУП 01.02	Основы финансовой грамотности.	-/Дз			80	60	20					34	46						
П.00	Профессиональный учебный цикл		3565	77	1796	951	845	1692				98/2	164/11	131/4	376/7	597/15	784/8	594/18	744/1
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		928	25	903	348	555					98/2	102/5	-	72	153/6	166/6	219/6	93
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, сани-	дз	70	2	68	32	36					68/2	-	-	-	-	-	-	-

	тарии и гигиены																	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-/э	83	3	80	52	28				30	50/3	-	-	-	-	-	-
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/э-	54	2	52	36	16				-	52/2	-	-	-	-	-	-
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-/-/-/-/э	96	4	92	60	32				-	-	-	-	51/2	41/2	-	-
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-/-/-/-/дз	53	2	51	23	28				-	-	-	-	51/2	-	-	-
ОП.06	Охрана труда	-/-/-/-/дз	44	2	42	26	16				-	-	-	-	-	42/2	-	-
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-/-/дз	102	4	98	8	90				-	-	-	-	51/2	47/2	-	-
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/дз	72	2	72	36	36				-	-	-	72	-	-	-	-
ОП.09	Физическая культура	-/-/-/-/-/з/з	115	-	115	4	111				-	-	-	-	-	-	68	47
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/дз	99	2	97	6	91				-	-	-	-	-	-	51/2	46
ОП.11	Основы рисования и лепки	-/-/-/-/дз	36		36	10	26				-	-	-	-	-	36	-	-
ОП.12	Психология и этика профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/дз	53	2	51	26	25				-	-	-	-	-	-	51/2	-
ОП.13	Организация обслуживания в организациях общественного питания	-/-/-/-/-/дз	51	2	49	29	20				-	-	-	-	-	-	49/2	
ПМ.00	Профессиональные модули		2637	52	893	603	290	1692										
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Экв	417	12	153	111	42	252										
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/дз	68	6	62	48	14				-	62/6						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрика-	-/-/э	97	6	91	63	28						59/4	32/2				

	тов																
УП.01	Практическая подготовка (Учебная практика)	-/-/-/дз	144									72	72				
ПП.01	Практическая подготовка (Производственная практика)	-/-/-/-/з	108												108	3нед	
Эм.01	Экзамен по модулю																
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экв	595	10	243	148	95	342					200/5	205/5	180		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/дз	71	3	68	40	28						68/3				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/-/дз	182	7	175	108	67						72/2	103/5			
УП.02	Практическая подготовка (Учебная практика)	-/-/-/-/дз	162										60	102			
ПП.02	Практическая подготовка (Производственная практика)	-/-/-/-/з	180												180	5нед	
Эм.02	Экзамен по модулю																
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экв	575	6	191	124	67	378						239/4	330/2		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/-/дз	72	2	70	40	30							70/2			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных	-/-/-/-/-/дз	125	4	121	84	37							67/2	54/2		

УП.05	Практическая подготовка (Учебная практика)	-/-/-/-/-/-/дз	120					120									120	
ПП.05	Практическая подготовка (Производственная практика)	-/-/-/-/-/-/з	216					216/6н									216	
Эм.05	Экзамен по модулю																	
	Всего		5616	66	3804	1719	2075											
ПА	Промежуточная аттестация		216							36		72		72			36	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		72														72	
	ИТОГО		5904	5904	3804	1719	2075	1746	120	96	612	864	612	864	612	864	612	
Консультации предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося			всего	Дисциплин и МДК							612	828	540	660	408	228	408	240
				Учебной практики							-	-	72	132	204	132	204	120
				Производственной практики							-	-	-	-	-	432	-	396
				Экзаменов							-	2	-	4	-	4	-	2
				Дифференцированных зачетов							-	4	2	7	4	5	5	4
Зачетов							-	1	-	1	-	3	1	3				

5.2. Примерный календарный учебный график

5.2.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих ⁵

1.1. Календарный график учебного процесса 43.01.09 Повар, кондитер

1 курс, 1 семестр 2021-2022 учебный год

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	Вид учебной деятельности	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Итого часов по 1 семестру	
			1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ОУД. 01	Русский язык		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	51	
ОУД. 02	Литература		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	51	
ОУД. 03	Иностранный язык		3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	54	
ОУД. 04	Математика		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	51	
ОУД. 05	История		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	51	
ОУД. 06	Физическая культура		3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	58	
ОУД. 07	Основы безопасности жизнедеятельности		3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36	
ОУД. 10	Информатика (профильная)		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	
ОУД. 11	Химия (профильная)		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	
ОУД. 12	Биология (профильная)		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	

⁵В примерной программе ячейки, соответствующие освоению программы дисциплины, МДК, практики, закрашиваются серым цветом. В ПООП приводится форма календарного учебного графика, на основании которой образовательная организация самостоятельно разрабатывает календарный учебный график для каждого курса и семестра обучения. В основной образовательной программе по дисциплинам и модулям указывается количество часов, включающих и самостоятельную работу, и нагрузку во взаимодействии с преподавателем. Суммарная недельная нагрузка не должна превышать 36 часов.

			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
ОУД. 01	Русский язык		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1		32	
ОУД. 02	Литература		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34	
ОУД. 03	Иностранный язык		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34	
ОУД. 04	Математика		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34	
ОУД. 05	История		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34	
ОУД. 06	Физическая культура		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		51	
ОУД 10	Информатика (профильная)		2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		46	
ОУД. 11	Химия (профильная)		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34	
ОУД. 12	Биология (профильная)		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		17	
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34	
					1													1				2
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		68	
			1			1														1		3
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		85	
				1			1															2
УП.02	Практическая подготовка (Учебная практика)		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		102	
	Всего час. в неделю	Об. уч.	35	35	35	35	35	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	35	35			
	Всего час. в неделю	С.р	1	1	1	1	1											1	1		7	
	Всего часов в неделю		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612

2 курс, 4 семестр 2022-2023 учебный год

3 курс, 5 семестр 2023-2024 учебный год

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	Вид учебной деятельности	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Итого часов по 5 семестру		
			1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ОУД. 02	Литература	Об. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	51	
ОУД. 03	Иностранный язык	Об. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	
ОУД. 04	Математика	Об. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68		
ОУД. 05	История	Об. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34		
ОУД. 06	Физическая культура	Об. уч.	2	1	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	23			
ОУД. 11	Химия (профильная)	Об. уч.	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	60			
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,	Об. уч.	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	50			
		С.р														1	1		2			
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Об. уч.	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	66			
		С.р											1	1					2			

5.3. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

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

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Перечень специальных помещений

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

- гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
- математики;
- иностранного языка;
- правового обеспечения профессиональной деятельности;
- технического оснащения организаций общественного питания и охраны

труда;
физиологии питания и санитарии;
товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
экономики и финансов;
организации и технологии отрасли;
организации обслуживания в организациях общественного питания;
организации и технологии обслуживания в барах;
менеджмента и управления персоналом;
маркетинга;
психологии и этики профессиональной деятельности;
бухгалтерского учета;
документационного обеспечения управления;
безопасности жизнедеятельности;
стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия

Лаборатории:

химии;
учебная кухня ресторана

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион;
место для стрельбы.

Залы:

Библиотека с выходом в Интернет;
актовый зал.

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

Образовательная организация, реализующая программу по профессии Повар, кондитер, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

5.1.2.1. Оснащение лабораторий

Мастерские: учебная кухня

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Шкаф холодильный;
Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Кофемолка;
Набор инструментов для карвинга;
Стол производственный;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Процессор кухонный
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Газовая горелка (для карамелизации)
Производственный стол
Производственный стол с деревянным покрытием
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

5.1.2.2. Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Шкаф холодильный;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Газовая горелка (для карамелизации)
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)

6.1.2.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «поварское дело».

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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

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

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

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также профессиональном стандарте (при наличии).

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 _____ (указывается из пункта 1.7 ФГОС СПО), 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 _____ (указывается из пункта 1.7 ФГОС СПО), в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы⁶

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

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

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА может проходить в форме защиты ВКР и (или) государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена. Форму проведения образовательная организация выбирает самостоятельно.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, выполняют выпускную практическую квалификационную работу (письменная экзаменационная работа) или сдают демонстрационный экзамен.

7.3. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломный проект) и/или сдают демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и /или государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

7.4. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.5. Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении 4.

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

⁶ Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Казмирчук Мария Александровна	педагог-психолог ГБПОУ МО «Чеховский техникум»
Мартыненко Анна Алексеевна	социальный педагог
Харченко Екатерина Геннадьевна	педагог дополнительного образования
Балабаева Татьяна Викторовна	мастер производственного обучения
Фурсова Елена Владимировна	куратор учебных групп
Гвоздева Рита Васильевна	директор ООО «Родник»
Кудрявцев А.А.	генеральный директор ООО «Комбинат питания «МК»

Руководители группы:

ФИО	Организация, должность
Акимов Константин Анатольевич	Директор ГБПОУ МО «Чеховский техникум»
Гавшина Марина Ивановна	заместитель директора по учебно-воспитательной работе ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Чеховский техникум»

СОГЛАСОВАНО
со Студенческим советом
ГБПОУ МО
«Чеховский техникум»

Ретунская Т.А.
(подпись/расшифровка)
« 20 »  2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО «Че-
ховский техникум»
 / К.А.Акимов/
« 31 »  2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

43.00.00 Сервис и туризм

с. Новый Быт, 2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ

**ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ
ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания ГБПОУ МО «Чеховский техникум» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Конституция Российской Федерации – Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года» – Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304) – Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года – Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ (ред. от 23.11.2015) «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних» (с изм. и доп. от 24 апреля 2020 г.) – Федеральный закон «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 24.07.1998 №124-ФЗ (ред. от 28.11.2015) – Федеральный закон от 27.07.2010 № 193-ФЗ «Об альтернативной процедуре урегулирования споров с участием посредника (процедуре медиации)» – Федеральный закон от 30.12.2020 г. № 489-ФЗ «О молодежной политике в Российской Федерации» – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014г. № 465 зарегистрирован в Минюсте РФ 11.06.2014г. № 32672 – Профессиональный стандарт "Повар" утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023) – Профессиональный стандарт "Кондитер" утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940) – Профессиональный стандарт "Пекарь" утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270) – Устав ГБПОУ МО «Чеховский техникум», утвержден Распоряжением Министерства образования Московской области от 07.12.2020 г № Р-776 – Правила внутреннего распорядка обучающихся ГБПОУ МО «Чеховский

	<p>техникум»</p> <ul style="list-style-type: none"> – Положение о волонтерском движении ГБПОУ МО "Чеховский техникум" – Положение о студенческом отряде ГБПОУ МО "Чеховский техникум" – Положение о работе кружков и спортивных секций ГБПОУ МО «Чеховский техникум» – Положение о порядке, регламентирующем посещение мероприятий, не предусмотренных учебным планом ГБПОУ МО «Чеховский техникум» – Положение о Совете по профилактике правонарушений ГБПОУ МО «Чеховский техникум» – Положение о порядке применения к обучающимся и снятия с обучающихся мер дисциплинарного взыскания ГБПОУ МО «Чеховский техникум» – Положение о студенческом совете ГБПОУ МО «Чеховский техникум» – Положение о родительском комитете ГБПОУ МО «Чеховский техникум» – Положение о психолого-педагогическом консилиуме ГБПОУ МО «Чеховский техникум» – Положение о службе медиации ГБПОУ МО «Чеховский техникум»
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	2021-2025 г. Срок обучения по профессии на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев
Исполнители программы	Директор ГБПОУ МО «Чеховский техникум» Акимов Константин Анатольевич, заместитель директора по учебно-воспитательной работе Гавшина Марина Ивановна, педагог-психолог Казмирчук Мария Александровна, социальный педагог Мартыненко Анна Алексеевна, педагог дополнительного образования Харченко Екатерина Геннадьевна, мастер производственного обучения Балабаева Татьяна Викторовна, преподаватели, представители родительского комитета, директор ООО «Родник» Гвоздева Р.В., генеральный директор ООО «Комбинат питания «МК» Кудрявцев А.А.

Данная программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учитывались требования Закона в

части формирования 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, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи.

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового со-	ЛР 12

держания.	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации⁷	
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ЛР 16
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 17
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также некоммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся.	ЛР 18
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп	ЛР 19
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 20
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур	ЛР 21
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями⁸	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 23
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР 24
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 25
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 26

⁷ Разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

⁸ Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 27
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса⁹	
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ЛР 28

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Общеобразовательные учебные дисциплины базовые	
ОУД.01 Русский язык	ЛР 5, ЛР 20, ЛР 28
ОУД.02 Литература	ЛР 5, ЛР 20
ОУД.03 Иностранный язык	ЛР 28
ОУД.04 Математика:	ЛР 24, ЛР 26
ОУД.05 История	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 19, ЛР 20
ОУД.06 Физическая культура	ЛР 9, ЛР 10
ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 10, ЛР 16, ЛР 22
ОУД.08 Астрономия	ЛР 10, ЛР 22
ОУД.09 Родной язык	ЛР 5, ЛР 20, ЛР 28
Профильные дисциплины	
ОУД.10 Химия (профильная)	ЛР 10, ЛР 16
ОУД.11 Биология (профильная)	ЛР 10, ЛР 16
ОУД.12 Введение в профессию	
ОУД.12.01 Основы проектной деятельности	ЛР 24, ЛР 26
ОУД.12.02 Основы финансовой грамотности.	ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26
Профессиональный учебный цикл	
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ЛР 10, ЛР 16
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	ЛР 23, ЛР 25, ЛР 27
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	ЛР 24, ЛР 26
ОП.05 Основы калькуляции и учета	ЛР 24, ЛР 26
ОП.06 Охрана труда	ЛР 10, ЛР 16, ЛР 22
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 28
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	ЛР 10, ЛР 16, ЛР 22
ОП.09 Физическая культура	ЛР 9, ЛР 10
ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 34-37
ОП.11 Основы рисования и лепки	ЛР 23, ЛР 25, ЛР 27

⁹ Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

ОП.12 Психология и этика профессиональной деятельности	ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17
ОП.13 Организация обслуживания в организациях общественного питания	ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 25
Профессиональные модули	
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 25
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 25
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 25
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 25
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 25
Государственная итоговая аттестация	

Содержание деятельности по реализации рабочей программы воспитания, ее структурные компоненты

Структурные компоненты программы воспитания ПОО (модули)	Содержание модуля
Инвариантные модули	
«Ключевые дела техникума»	<p>Способствуют интенсификации общения, формируют ответственную позицию студентов к происходящему в техникуме. Ключевые дела способствуют формированию инициативности и опыта сотрудничества студентов, готовности к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику; формированию позитивного опыта социального поведения.</p> <p>Вовлечение студентов в эмоционально окрашенные и расширяющие спектр социальных контактов события благотворительной, экологической, патриотической, трудовой направленности: церемонии награждения, спортивные состязания, праздники, фестивали, представления. Проведение акций, посвященных значимым событиям; театрализованные, музыкальные, литературные события, со значимыми датами, «ритуалы посвящения» и т.д.</p> <p>Включение обучающихся в процессы преобразования социальной среды поселений, реализации социальных проектов и программ, в том числе, при поддержке привлеченных волонтеров и специалистов, популяризацию социально одобряемого поведения современников, соотечественников, земляков.</p> <p>Модуль ориентирован на регионально значимые вопросы карьерного становления на территории, использования обучающимися «жизненного шанса» на самореализацию в своем регионе (и обратный процесс – реализацию «шанса» региона на удержание молодого человека или девушки).</p> <p>Также он может предусматривать использование воспитательного контекста</p>

	<p>ста приобретения нового для студента опыта (и рефлексивного осмысления) участия в территориальных выборах и референдумах, в волонтерском движении, включение в процедуры поддержки семейных и местных традиций, продуктивные взаимодействия с социальными группами и НКО, благоустройства общественных пространств, отслеживания экологических проблем и реагирования на них.</p> <p>В данном модуле подразумевается также участие студентов в мероприятиях, направленных на подготовку к личным отношениям, будущей семейной жизни, рождению и воспитанию детей.</p>
<p>«Студенческое самоуправление»</p>	<p>Позволяет выделить две модели самоуправления: имитационно-игровое самоуправление (выделение студентам ограниченных сфер жизни техникума для компетентного принятия решений в рамках этих сфер) и реальное студенческое самоуправление.</p> <p>В реализации данного модуля существенную роль играет вовлечение обучающихся в формальные и неформальные группы, несущие в себе благоприятный сценарий взаимодействия с их представителями. И наоборот, ряд групп может представлять угрозу для обучающихся. Ощущение принадлежности к группе, реализуемое в ходе поддержки студенческого самоуправления и молодежных общественных объединений помогает педагогам воспитывать у обучающихся инициативность, самостоятельность, ответственность, трудолюбие, чувство собственного достоинства, а студентам - предоставляет широкие возможности для самовыражения и самореализации.</p>
<p>«Профессиональное воспитание»</p>	<p>Создание условий для удовлетворения потребностей обучающихся в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии в сфере трудовых и социально-экономических отношений посредством профессионального самоопределения.</p> <p>Развитие общественной активности обучающихся, воспитание в них сознательного отношения к труду и народному достоянию.</p> <p>Формирование у обучающихся потребности трудиться, добросовестно, ответственно и творчески относиться к разным видам трудовой деятельности.</p> <p>Формирование soft-skills-навыков и профессиональных компетенций.</p> <p>Формирование осознания профессиональной идентичности (осознание своей принадлежности к определённой профессии и профессиональному сообществу).</p> <p>Формирование чувства социально-профессиональной ответственности, усвоение профессионально-этических норм.</p> <p>Осознанный выбор будущего профессионального развития и возможностей реализации собственных жизненных планов.</p> <p>Формирование отношения к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.</p>
<p>«Взаимодействие с родителями»</p>	<p>Данный модуль ориентирован на вовлечение родителей в коллегиальные формы управления воспитанием, организацию профориентационно значимого общения коллектива обучающихся с родителями как носителями трудового опыта и корпоративной культуры. Также он может быть ориентирован на достижение совместно с родителями студента воспитательных результатов при возникновении проблем в обучении и ориентации у обучающегося на социально одобряемое поведение представителей старших</p>

	<p>поколений, заботу о «бабушках и дедушках», как собственных, так и проживающих на территории города.</p>
<p>«Социализация и духовно-нравственное воспитание»</p>	<p>Воспитание здоровой, счастливой, свободной личности, формирование способности ставить цели и строить жизненные планы.</p> <p>Реализация обучающимися практик саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества.</p> <p>Формирование позитивных жизненных ориентиров и планов; формирование у обучающихся готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни.</p> <p>Сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p> <p>Развитие способностей к сопереживанию и формированию позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам.</p> <p>Формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия).</p> <p>Развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.</p> <p>Развитие культуры межнационального общения.</p> <p>Развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности.</p> <p>Формирование уважительного отношения к родителям и старшему поколению в целом, готовности понять их позицию, принять их заботу, готовности договариваться с родителями и членами семьи в решении вопросов ведения домашнего хозяйства, распределения семейных обязанностей.</p> <p>Воспитание ответственного отношения к созданию и сохранению семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.</p> <p>Содействие в осознанной выработке собственной позиции по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны.</p> <p>Формирование толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.</p>
<p>«Гражданско-патриотическое воспитание»</p>	<p>Формирование знаний обучающихся о символике России.</p> <p>Воспитание у обучающихся готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите Родины.</p> <p>Формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству.</p> <p>Развитие у обучающихся уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, историческим символам и памятникам Отечества.</p>

	<p>Формирование чувства любви к Родине на основе изучения культурного наследия и традиций многонационального народа России.</p> <p>Формирование российской гражданской идентичности, гражданской позиции активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности.</p> <p>Развитие правовой и политической культуры обучающихся, расширение конструктивного участия в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности.</p> <p>Развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности.</p> <p>Формирование приверженности идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов.</p> <p>Воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям.</p> <p>Формирование установок личности, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, коррупции, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.</p> <p>Формирование антикоррупционного мировоззрения.</p>
<p>«Формирование здорового образа жизни»</p>	<p>Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью.</p> <p>Развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактика наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек.</p> <p>Формирование мотивации к активному и здоровому образу жизни, занятиям физической культурой и спортом, развитие культуры здорового питания.</p> <p>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.</p> <p>Формирование бережного, ответственного и компетентного отношения к физическому и психологическому здоровью – как собственному, так и других людей, формирование умения оказывать первую помощь, развитие культуры здорового питания.</p>
<p>«Экологическое воспитание»</p>	<p>Развитие у обучающихся экологической культуры, формирование у обучающихся чувства бережного отношения к живой природе и окружающей среде, природным богатствам России и мира; воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.</p> <p>Формирование у обучающихся готовности и способности к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.</p> <p>Развитие у обучающихся экологической культуры, бережного отношения к</p>

	<p>родной земле, природным богатствам России и мира, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды.</p> <p>Воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, формирование умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.</p> <p>Воспитание эстетического отношения к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.</p>
Вариативные модули	
«Волонтерская деятельность, добровольчество»	<p>Формирование нравственных и коммуникативных качеств личности через организацию общественно-полезной деятельности; воспитание гуманного отношения к людям, развитие самостоятельности, ответственности, сплоченности и инициативы.</p> <p>Формирование у обучающихся представления об отечественных и мировых традициях волонтерского движения.</p> <p>Формирование первичных организаторских умений и навыков.</p> <p>Развитие рефлексивных умений, навыков самоанализа и самооценки своей деятельности.</p> <p>Формирование духовных и нравственных качеств личности, соответствующих общественным ценностям.</p> <p>Воспитание активной гражданской позиции, равнодушного отношения к жизни, толерантных качеств личности, милосердия, доброты, отзывчивости.</p> <p>Формирование чувства коллективизма.</p> <p>Воспитание взаимопомощи и ответственности за действия и поступки.</p> <p>Осознание ответственности за настоящее и будущее своей страны, формирование у них активной жизненной позиции.</p>

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

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;

- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

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

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в ГБПОУ МО «Чеховский техникум»:

- Конституция Российской Федерации
- Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»
- Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304)
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении

Плана	мероприятий	по	реализации
-------	-------------	----	------------

в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года

- Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ (ред. от 23.11.2015) «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних» (с изм. и доп. от 24 апреля 2020 г.)
- Федеральный закон «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 24.07.1998 №124-ФЗ (ред. от 28.11.2015)
- Федеральный закон от 27.07.2010 № 193-ФЗ «Об альтернативной процедуре урегулирования споров с участием посредника (процедуре медиации)»
- Федеральный закон от 30.12.2020 г. № 489-ФЗ «О молодежной политике в Российской Федерации»
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014г. № 465 зарегистрирован в Минюсте РФ 11.06.2014г. № 32672
- Профессиональный стандарт "Повар" утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)
- Профессиональный стандарт "Кондитер" утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
- Профессиональный стандарт "Пекарь" утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)
- Устав ГБПОУ МО «Чеховский техникум», утвержден Распоряжением Министерства образования Московской области от 07.12.2020 г № Р-776
- Правила внутреннего распорядка обучающихся ГБПОУ МО «Чеховский техникум»
- Положение о волонтерском движении ГБПОУ МО "Чеховский техникум"
- Положение о студенческом отряде ГБПОУ МО "Чеховский техникум"
- Положение о работе кружков и спортивных секций ГБПОУ МО «Чеховский техникум»
- Положение о порядке, регламентирующем посещение мероприятий, не предусмотренных учебным планом ГБПОУ МО «Чеховский техникум»
- Положение о Совете по профилактике правонарушений ГБПОУ МО «Чеховский техникум»
- Положение о порядке применения к обучающимся и снятия с обучающихся мер дисциплинарного взыскания ГБПОУ МО «Чеховский техникум»
- Положение о студенческом совете ГБПОУ МО «Чеховский техникум»
- Положение о родительском комитете ГБПОУ МО «Чеховский техникум»
- Положение о психолого-педагогическом консилиуме ГБПОУ МО «Чеховский техникум»
- Положение о службе медиации ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания ГБПОУ МО «Чеховский техникум» укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в ГБПОУ МО «Чеховский техникум», заместителя директора по учебно-воспитательной работе, непосредственно курирующего данное направление, педагогов дополнительного образования, социальных педагогов, педагогов-психологов, кураторов, преподавателей.

Общее руководство воспитательной работой осуществляет директор техникума Акимов К.А. Организация воспитательной работы находится в компетенции заместителя директора по учебно-воспитательной работе Гавшиной М.И. Она инициирует и координирует деятельность всех подразделений техникума, участвующих в воспитательной работе; осуществляет общее руководство и контроль составления и выполнения планов воспитательной работы в техникуме, выполняет анализ результатов и мониторинг деятельности образовательного учреждения. В структуру воспитательной работы также входят: социальный педагог Мартыненко А.А., педагог-психолог Казмирчук М.А. Важное место в эстетическом воспитании принадлежит педагогу дополнительного образования Харченко Е.Г., а в воспитании физически здоровой личности преподавателю физической культуры Игнатеву П.С. и медицинскому работнику техникума Картузовой С.А.

Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников ГБПОУ МО «Чеховский техникум» отвечает 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 получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу составляет 25 процентов.

Наименование должности, ФИО	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор ГБПОУ МО «Чеховский техникум» Акимов Константин Анатольевич	Ответственность за организацию воспитательной работы в техникуме
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе Гавшина Марина Ивановна	Организация и реализация воспитательного процесса
Методист Решетова Светлана Анатольевна	Обеспечение повышения квалификации педагогических работников по вопросам воспитания
Преподаватели	Осуществление воспитательной деятельности непосредственно во время учебных занятий
Мастер производственного обучения Балабаева Татьяна Викторовна	Организация воспитательной работы в учебных группах
Педагог дополнительного образования Харченко Екатерина Геннадьевна	Организация внеурочной деятельности студентов
Социальный педагог Мартыненко Анна Алексеевна	Осуществление правовой и социальной защиты студентов
Педагог-психолог Казмирчук Мария Александровна	Психолого-педагогическое сопровождение «трудных», талантливых обучающихся, обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья, сирот и опекаемых, с этнокультурными особенностями, находящихся в трудной жизненной ситуации.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
- математики;
- иностранного языка;
- правового обеспечения профессиональной деятельности;
- технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
- физиологии питания и санитарии;
- товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
- экономики и финансов;
- организации и технологии отрасли;
- организации обслуживания в организациях общественного питания;
- организации и технологии обслуживания в барах;
- менеджмента и управления персоналом;
- маркетинга;
- психологии и этики профессиональной деятельности;
- бухгалтерского учета;
- документационного обеспечения управления;
- безопасности жизнедеятельности;
- стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Лаборатории:

- информационно-коммуникационных технологий;
- технологии приготовления пищи.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- тренажерный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- электронный тир.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Медицинский кабинет

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация ППССЗ обеспечивает: выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практики.

Учебная практика реализуется в кабинетах и лабораториях структурного подразделения-2 ГБПОУ МО «Чеховский техникум». В наличии имеется оборудование, обеспечивающее выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального модуля ПМ 03:

- **Персональные компьютеры с необходимым программным обеспечением и выходом в Интернет**
- **МФУ**
- **Проектор и проекционный экран**
- Плакаты, макеты, наглядные пособия
- Информационные стенды
- ЭОР
- Доска аудиторная настенная
- Технологическое оборудование (тепловое, холодильное и др.)

Производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: ООО «Родник», ООО «Комбинат питания «МК».

Оборудование 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 и оборудования.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением. Реализация программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся по основной профессиональной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Обучающимся обеспечены возможности доступа к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРИНЯТО

решением ФУМО СПО УГПС
43.00.00 Сервис и туризм
Протокол от 28.06.2021 № 01

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
(УГПС 43.00.00 Сервис и туризм)
по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

на период 2021-2025 г.

С. Новый Быт, 2021 г.

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

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

«Финансовая культура» <https://fincult.info/>;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

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

а также **отраслевые профессионально значимые события и праздники.**

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ						
1	День знаний. Тематическая торжественная линейка	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 18	«Ключевые дела техникума» «Профессиональное воспитание»
1	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (урок подготовки детей к действиям в условиях различно-	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР	«Гражданско-патриотическое воспитание»

	го рода чрезвычайных ситуаций)				10	
2	Классный час "Этикет и имидж студента"	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 11	«Экологическое воспитание» «Социализация и духовно-нравственное воспитание»
3	День солидарности в борьбе с терроризмом. Беседы в группах с инспекторами ПДН ОМВД на тему: «Профилактика правонарушений и преступлений среди молодежи»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско-патриотическое воспитание»
4	Экологический субботник «Чистая территория»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 10 ЛР 16 ЛР 22	«Ключевые дела техникума» «Студенческое самоуправление» «Экологическое воспитание»
6-10	Всероссийский фестиваль энергосбережения. Конкурс слоганов на тему энергосбережения. Конкурс фотографий в рамках акции #Вместеярче. Конкурс плакатов «Береги энергию планеты!»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., преподаватель экономики Мартыненко А.А., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 10 ЛР 16 ЛР 22	«Экологическое воспитание»
8	Беседа «День блокады Ленинграда»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско-патриотическое воспитание»

6-12	Акция "Здоровье - твоё богатство"	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., преподаватель физической культуры Игнатъев П.С., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10	«Формирование здорового образа жизни» «Студенческое самоуправление»
9	Классный час "Формирование здорового образа жизни"	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10	«Формирование здорового образа жизни»
10	Единый День здоровья	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Стадион	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель физической культуры Игнатъев П.С., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела техникума» «Формирование здорового образа жизни» «Студенческое самоуправление»
13-17	Помощь библиотеке по обновлению фонда. Акция по сбору макулатуры	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Библиотека	Мастер п/о Балабаева Т.В., библиотекарь Андреева Н.В.	ЛР 10 ЛР 16 ЛР 22	«Студенческое самоуправление» «Экологическое воспитание»
20-24	Акция «За безопасность на дорогах»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР- Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9	«Ключевые дела техникума» «Формирование здорового образа жизни»
1-30	Вовлечение обучающихся в работу кружков дополнительного	1 курс Группа	Территория структурного подразделения-2	Педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., пре-	ЛР 2 ЛР	«Ключевые дела техникума»

	образования и спортивных секций	ПК-21-2		подаватель физической культуры Игнатъев П.С., мастер п/о Балабаева Т.В.	20	
21	Международный день мира. День зарождения российской государственности (862 год). Лекционное занятие	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско-патриотическое воспитание»
23	Лекция на тему: «Профилактика табакокурения» среди несовершеннолетних» со студентами 1 курса	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10	«Формирование здорового образа жизни»
24	Введение в профессию (специальность). Беседа	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 13	«Профессиональное воспитание»
30	Посвящение в студенты	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Актовый зал	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 13	«Студенческое самоуправление» «Профессиональное воспитание»
ОКТАБРЬ						
1	«Шаг навстречу» благотворительная акция, посвящённая Дню пожилого человека	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 4 ЛР 6	«Ключевые дела техникума» «Социализация и духовно-нравственное воспитание»
2	День профтехобразования.	1 курс	Территория структур-	Заместитель директора по	ЛР 3	«Ключевые дела тех-

	Показ презентации «История техникума». Акция «Открытие ветерану» (поздравление ветеранов профессионально-технического образования)	Группа ПК-21-2	ного подразделения-2 Учебные кабинеты	УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 4 ЛР 6	никума» «Профессиональное воспитание»
1-5	Выпуск стенгазеты «Быть учителем - это прекрасно!»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 4 ЛР 5	«Студенческое самоуправление»
4	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный ко Дню гражданской обороны Российской Федерации). Учебная эвакуация	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела техникума»
4-5	Акция «Учителями славится Россия» (помощь учителям-пенсионерам)	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 4 ЛР 5	«Ключевые дела техникума» «Студенческое самоуправление»
5	Праздничный концерт, посвященный Всемирному дню учителя	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Актный зал	Педагог дополнительного образования Харченко Е.Г.	ЛР 4 ЛР 5	«Ключевые дела техникума» «Студенческое самоуправление»
8	Организация бесед с врачом-наркологом в группах 1 и 2 года обучения	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10	«Формирование здорового образа жизни»
14	Классный час «Я – гражданин России»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско-патриотическое воспитание»
19	Экскурсии в Музей Боевой Сла-	1 курс	Территория структур-	Заместитель директора по	ЛР 1	«Гражданско-

	вы (структурное подразделение-3)	Группа ПК-21-2	ного подразделения-3	УВР Гавшина М.И., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 7	патриотическое воспитание»
22	День «Белых журавлей» в честь павших на полях сражений. Лекторий.	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Актальный зал	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско-патриотическое воспитание»
28	Классный час "Физическая культура как основа формирования здорового образа жизни"	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 9 ЛР 10	«Формирование здорового образа жизни»
29	День памяти жертв политических репрессий. Показ видеороликов.	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Актальный зал	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
11-31	Организация и проведение социально-психологического тестирования обучающихся	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., мастера п/о Балабаева Т.В., Попова Е.А.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10	«Формирование здорового образа жизни»
1-31	Фотоконкурс в рамках Областного фестиваля детского и юношеского художественного и технического творчества «Юные таланты Москвы»	1 курс Группа ПК-21-2	Областной центр развития дополнительного образования и патриотического воспитания детей и молодежи	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 13	«Ключевые дела техникума» «Профессиональное воспитание»
НОЯБРЬ						
2	Организация встреч с представителями Чеховского городского отделения Московского областного регионального отделения Общероссийской общественной организации ветеранов ВС РФ	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Актальный зал	Заместитель директора по УВР- Гавшина М.И.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»

4	День воинской славы России – День народного единства. Тематическая линейка. Информационный час	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Актовый зал	Педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско-патриотическое воспитание» «Ключевые дела техникума»
11	200 лет со дня рождения русского писателя Фёдора Михайловича Достоевского (1821-1881). Беседа. Показ презентации.	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель русского языка и литературы Блинецова Т.А., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 7	«Социализация и духовно-нравственное воспитание»
15-26	Квест-игра «Кудашевские отряды»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория музея-усадьбы «Лопасня-Зачатьевское»	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско-патриотическое воспитание» «Ключевые дела техникума»
16	Акция, приуроченная к международному дню толерантности. Классный час «Международный день толерантности»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 20	«Социализация и духовно-нравственное воспитание» «Ключевые дела техникума»
16	Всероссийский урок «История самбо»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., преподаватель физической культуры Игнатьев П.С., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 9	«Формирование здорового образа жизни»
18	Организация встреч с врачом-гинекологом в группах 1 и 2 года обучения на тему: «Планирование семьи»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 12	«Формирование здорового образа жизни»
19	День отказа от курения. Классный час "Влияние курения	1 курс Группа	Территория структурного подразделения-2	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 9 ЛР	«Ключевые дела техникума»

	на нервную и сердечно-сосудистую системы". Акция «Время развеять дым»	ПК-21-2	Учебные кабинеты		10	«Формирование здорового образа жизни» «Волонтерская деятельность, добровольчество»
19	Всероссийский день правовой помощи детям (проведение лекционных занятий и бесед представителями прокуратуры, инспекторами ПДН ОМВД, специалистами КДН и ЗП и др.)	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 20	«Ключевые дела техникума» «Формирование здорового образа жизни»
23	Спортивные соревнования по настольному теннису	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Спортивный зал	Преподаватель физической культуры Игнатъев П.С.	ЛР 9 ЛР 10	«Формирование здорового образа жизни»
25	Классный час «Мы - против коррупции»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 14	«Гражданско-патриотическое воспитание»
26	Праздничный концерт, посвященный Дню матери	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Актовый зал	Педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 4 ЛР 5	«Ключевые дела техникума» «Студенческое самоуправление»
ДЕКАБРЬ						
1	Международный день борьбы со СПИДом. Классный час «СТОП СПИД». Акция «Алая лента», посвященная Международному дню борьбы со СПИДом	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела техникума» «Формирование здорового образа жизни» «Студенческое самоуправление»
2	Классный час «Охрана природы	1 курс	Территория структур-	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР	«Ключевые дела тех-

	— охрана здоровья»	Группа ПК-21-2	ного подразделения-2 Учебные кабинеты		10 ЛР 16 ЛР 22	никума» «Студенческое самоуправление» «Экологическое воспитание»
3	Акция «Международный День инвалида»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 10 ЛР 16 ЛР 22	«Ключевые дела техникума» «Студенческое самоуправление» «Экологическое воспитание»
3	Участие в городской акции, посвященной Дню Неизвестного солдата	1 курс Группа ПК-21-2	Аллея Героев г.о. Чехов	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Волонтерская деятельность, добровольчество» «Гражданско-патриотическое воспитание»
6	День воинской славы России – День начала контрнаступления советских войск против немецко-фашистских войск в битве под Москвой (1941 год)	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско-патриотическое воспитание»
6	День волонтера (добровольца). Встреча-беседа с представителями Чеховского клуба волонтеров	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 6 ЛР 7	«Волонтерская деятельность, добровольчество» «Студенческое самоуправление»
7	Историческая квест-игра «Битва под Москвой»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-3	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско-патриотическое воспитание»

9	День Героев Отечества. Показ видеоролика	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., м мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско-патриотическое воспитание»
9	200 лет со дня рождения русского поэта Николая Алексеевича Некрасова (1821-1878). Тематическая беседа	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель русского языка и литературы Близначева Т.А., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 7	«Социализация и духовно-нравственное воспитание»
10	Единый урок «Права человека», посвященный Международному дню прав человека	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
10	День Конституции Российской Федерации. Тематическая линейка. Внеклассное мероприятие «Своя игра». Классный час "День Конституции"	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Гражданско-патриотическое воспитание» «Ключевые дела техникума»
13	Лекционное занятие: «Советы подросткам. Если чувствуешь себя одиноким. Как бороться с депрессией»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Педагог-психолог Казмирчук М.А.	ЛР 7 ЛР 9 ЛР 17	«Социализация и духовно-нравственное воспитание» «Формирование здорового образа жизни»
15	Волейбольный турнир	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Спортивный зал	Преподаватель физической культуры Игнатъев П.С.	ЛР 9 ЛР 10	«Формирование здорового образа жизни»
16	Классный час «Безопасность в сети Интернет и социальных сетях»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 9 ЛР 10	«Формирование здорового образа жизни»

21	Родительский лекторий «Электронные сигареты и вейпинг в России»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Педагог-психолог Казмирчук М.А.	ЛР 9 ЛР 10	«Взаимодействие с родителями» «Формирование здорового образа жизни»
24	Праздничный новогодний концерт	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Актный зал	Педагог дополнительного образования Харченко Е.Г.	ЛР 11	«Ключевые дела техникума»
ЯНВАРЬ						
18	Круглый стол, показ видеороликов "Я доброволец"	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г.	ЛР 2 ЛР 17 ЛР 18	«Волонтерская деятельность, добровольчество» «Ключевые дела техникума»
25	День российского студенчества (Татьянин день). 265 лет со дня открытия Московского государственного университета им. М. В. Ломоносова	1 курс Группа ПК-21-2	Учебные кабинеты техникума	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 8 ЛР 11 ЛР 13	«Ключевые дела техникума» «Студенческое самоуправление»
26	Тематическая встреча с директором МОДЮ ОО «Клуб юных журналистов и музееведов «Чайка» И.И. Гаркуша. Классный час, посвященный дню рождения Антона Павловича Чехова « Жизнь и творчество » (1860—1904)	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Актный зал	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 11	«Социализация и духовно-нравственное воспитание»
27	День воинской славы России – День полного освобождения Ленинграда от фашистской блока-	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-

	ды. Интерактивная игра-викторина «Великая Отечественная война»					патриотическое воспитание»
28	Международный день защиты персональных данных. Беседа специалистов Областного центра Московской области Юг «Почта Банк» Забегайло И.О. и Михиной А. А. со студентами	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 10	«Ключевые дела техникума» «Профессиональное воспитание»
31	Международный день без Интернета. Классный час «Какие опасности подстерегают нас в Интернете?» и «Как их избежать?». Дискуссия «Живое общение»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 10	«Ключевые дела техникума»
ФЕВРАЛЬ						
2	День воинской славы России – День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве (1943 год)	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско-патриотическое воспитание»
3	Лекция со студентами на тему: «Профилактика зацепинга среди несовершеннолетних»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Педагог-психолог Казмирчук М.А.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10	«Формирование здорового образа жизни»
4	Классный час «Всемирный день дикой природы» (Принят Генеральной Ассамблеей ООН. Резолюция от 20 декабря 2013 г.)	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 10 ЛР 16 ЛР	«Экологическое воспитание»

					22	
15	<p>День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества.</p> <p>Тематическая линейка, посвященная Дню памяти россиян, исполнявших служебный долг за пределами Отечества.</p> <p>Организация встреч с представителями Чеховского отделения Всероссийского общества инвалидов Афганистана</p>	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Актовый зал	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
22	<p>День защитника отечества.</p> <p>Праздничный концерт, посвященный Дню защитника Отечества.</p> <p>Акция «Мы дарим Вам тепло души своей» (поздравление ветеранов с Днем защитника Отечества)</p>	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Актовый зал	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
23	Военно-патриотическая игра «Путь война»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория КТЦ «Дружба» г.о. Чехов	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско-патриотическое воспитание»
28	Широкая Масленица	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Лаборатория	Заместитель директора по УВР- Гавшина М.И., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 8 ЛР 11	«Ключевые дела техникума» «Социализация и духовно-нравственное воспитание»
МАРТ						
1	Международный день борьбы с	1 курс	Территория структур-	Заместитель директора по	ЛР 3	«Ключевые дела тех-

	наркоманией и наркобизнесом. Встречи в рамках месячника безопасности с сотрудниками МЧС, полиции. Классный час "Международный день борьбы с наркоманией и наркобизнесом"	Группа ПК-21-2	ного подразделения-2 Учебные кабинеты	УВР Гавшина М.И., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 9 ЛР 10	никума» «Формирование здорового образа жизни»
1	Всероссийский открытый урок ОБЖ, приуроченный к празднованию Всемирного дня гражданской обороны. Учебная эвакуация	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Заместитель директора по УВР- Гавшина М.И., заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела техникума»
3	Классный час «Экологические катастрофы мира»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 10 ЛР 16 ЛР 22	«Экологическое воспитание»
4	Лекция со студентами на тему: «Профилактика рисков суицида, вовлечения в «группы смерти». Информация о телефонах доверия»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела техникума» «Формирование здорового образа жизни»
7	Праздничный концерт, посвященный Международному женскому дню 8 марта	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Актовый зал	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11	«Ключевые дела техникума»
11	Родительский лекторий «Косвенные признаки употребления	1 курс Группа	Территория структурного подразделения-2	Педагог-психолог Казмирчук М.А.	ЛР 3 ЛР 9	«Формирование здорового образа жизни»

	наркотиков»	ПК-21-2	Актовый зал		ЛР 10	«Взаимодействие с родителями»
14-18	Чеховские чтения для детей и молодежи «Чехов и его мир»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 11	«Социализация и духовно-нравственное воспитание»
18	День воссоединения Крыма с Россией. Информационный час «Мой Крым – моя Россия». Информационный стенд «Одна страна – один народ». Флешмоб «Крым. Весна».	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
21	Акция «Синдром любви», приуроченная к международному дню человека с синдромом Дауна	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 10 ЛР 16 ЛР 22	«Ключевые дела техникума» «Студенческое самоуправление»
22	Конкурс чтецов, посвященный Всемирному дню поэзии	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Актовый зал	Преподаватель русского языка и литературы Близначева Т.А., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г.	ЛР 5 ЛР 11	«Ключевые дела техникума» «Экологическое воспитание»
24	Профориентационное мероприятие для студентов СПО «Мой регион. Возможности строить карьеру»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 13	«Профессиональное воспитание»
26	Проведение Дней открытых дверей	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисцип-	ЛР 2 ЛР 7 ЛР 8	«Ключевые дела техникума» «Профессиональное

				лин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 13	воспитание»
АПРЕЛЬ						
1	День смеха. Юмористический вечер	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Актальный зал	Педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 7 ЛР 13	«Ключевые дела техникума»
4	Просмотр фильмов антикоррупционной направленности на портале "Российская электронная школа"	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 14	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
7	Всемирный день здоровья. Просмотр фильмов по профилактике употребления ПАВ, рекомендованных Министерством образования Московской области. Распространение памяток, буклетов «Молодежь выбирает ЗОЖ».	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела техникума» «Формирование здорового образа жизни»
8	Единый день здоровья. Спортивные соревнования по легкой атлетике. Баскетбольный турнир	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Стадион Спортивный зал	Преподаватель физической культуры Игнатъев П.С., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела техникума» «Формирование здорового образа жизни»
12	День космонавтики. Гагаринский урок «Космос – это мы»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5	«Ключевые дела техникума»
18	Международный день памяти	1 курс	Территория структур-	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5	«Социализация и ду-

	ков и исторических мест. Виртуальная экскурсия	Группа ПК-21-2	ного подразделения-2 Учебные кабинеты		ЛР 11	ховно-нравственное воспитание»
18-28	Проведение акции «Помоги ветерану»	1 курс Группа ПК-21-2	Дома ветеранов ВОВ	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
21	Организация встреч с работодателями, выпускниками, имеющими достижения в своей профессиональной деятельности	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Актный зал	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 13	«Профессиональное воспитание»
26	Информационный час «Чернобыль... Черная быль». Беседа государственного инспектора по пожарному надзору г.о. Чехов А. Бородин со студентами	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР- Гавшина М.И., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 10 ЛР 16 ЛР 22	«Экологическое воспитание»
27	Старт акции «Георгиевская ленточка»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР- Гавшина М.И., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
25-28	Облагораживание памятников Победы	1 курс Группа ПК-21-2	Территория г.о. Чехов	Заместитель директора по УВР- Гавшина М.И., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
28	Акция «Лес Победы»	1 курс Группа	Территория структурного подразделения-2	Заместитель директора по УВР- Гавшина М.И., мастер	ЛР 2 ЛР 5	«Ключевые дела техникума»

		ПК-21-2		п/о Балабаева Т.В.	ЛР 7 ЛР 8	«Гражданско-патриотическое воспитание»
МАЙ						
2	Праздник весны и труда. Экологический субботник.	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 10 ЛР 16 ЛР 22	«Ключевые дела техникума» «Экологическое воспитание»
4	Оказание посильной помощи ветеранам ВОВ в необходимой работе по дому, в огороде и т.д.	1 курс Группа ПК-21-2	Дома ветеранов ВОВ	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание» «Волонтерская деятельность, добровольчество»
5	Международный день борьбы за права инвалидов. Встреча-беседа с председателем Чеховского муниципального общества инвалидов И. П. Васильевой	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 10 ЛР 16 ЛР 22	«Ключевые дела техникума» «Волонтерская деятельность, добровольчество»
6	Тематический праздничный концерт, посвященный Дню Победы	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Актный зал	Педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
2-6	Выпуск стенгазет, посвященных	1 курс	Территория структур-	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2	«Ключевые дела тех-

	Дню Победы	Группа ПК-21-2	ного подразделения-2 Учебные кабинеты		ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8	никума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
6	Классный час "Мы граждане страны, победившей фашизм"	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
9	День воинской славы России – День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов. Акция «Бессмертный полк»	1 курс Группа ПК-21-2	Центральная площадь г.о. Чехов	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание» «Волонтерская деятельность, добровольчество»
12	Спортивные соревнования «Мы за здоровый образ жизни»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Стадион	Преподаватель физической культуры Игнатьев П.С., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела техникума» «Формирование здорового образа жизни»
18	Международный день музеев. Виртуальная экскурсия	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 11	«Экологическое воспитание»
19	Классный час «Проблемы Мирового океана»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 10 ЛР 16 ЛР 22	«Экологическое воспитание»

20	Показ презентации ко Дню государственного флага Российской Федерации	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е.	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5	«Гражданско-патриотическое воспитание»
27	Родительский лекторий «Особенности формирования подростковой наркозависимости»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Актовый зал	Педагог-психолог Казмирчук М.А.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10	«Формирование здорового образа жизни» «Взаимодействие с родителями»
31	Всемирный день без табака. Тематическое занятие «Скажи сигаретам «НЕТ». Показ презентации «Мифы и реальность о курении»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 9 ЛР 10	«Формирование здорового образа жизни» «Волонтерская деятельность, добровольчество»
ИЮНЬ						
1	Международный день защиты детей. Акция, посвященная Дню защиты детей «Помоги детям из социально-незащищенных семей». Конкурс рисунков на асфальте. Флешмоб.	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7	«Студенческое самоуправление» «Социализация и духовно-нравственное воспитание» «Волонтерская деятельность, добровольчество»
1-30	Организация работы трудовых бригад совместно с Чеховским молодежным центром	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В.	ЛР 2 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 13	«Ключевые дела техникума»
6	Пушкинский день России. Конкурс чтецов	1 курс Группа	Территория структурного подразделения-2	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В.,	ЛР 5 ЛР 7	«Социализация и духовно-нравственное

		ПК-21-2	Учебные кабинеты	преподаватель русского языка и литературы Близначева Т.А.		воспитание»
9	350 лет со дня рождения Петра I	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е.	ЛР 5	«Социализация и духовно-нравственное воспитание»
10	Тематическая линейка ко Дню России. Классный час "Символы Российского государства"	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Актовый зал Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
21	Акция «Свеча Памяти»	1 курс Группа ПК-21-2	Дома студентов	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
22	День памяти и скорби – день начала Великой Отечественной войны. Тематическая линейка. Информационный час	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Актовый зал Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
27	День молодежи. Тематическая линейка. Флешмоб	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог	ЛР 1 ЛР 2	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое вос-

				дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Ба- лабаева Т.В.		питание»
--	--	--	--	--	--	----------

