МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
Московской области
«Чеховский техникум»

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ООО «Родник»
(наименование предприятия/организации)
_____ / _____
«____» _____ 2020г.

«Утверждаю»:
директор ГБПОУ МО
«Чеховский техникум»
_____ Акимов К.А.
«____» _____ 2023 г.

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

(для обучения лиц с соматическими заболеваниями)
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника **– повар, кондитер**
Форма обучения – **очная**
Срок получения среднего профессионального образования **– 3 года и 10 месяцев**
на базе **основного общего образования**
Профиль получаемого профессионального образования – **естественнонаучный**
Год приема – **2023 год**

С. Новый Быт, 2023 г.

Адаптированная образовательная программа (далее - АОП) - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), с учетом требований к организации образовательного процесса для обучения лиц с соматическими заболеваниями в профессиональных образовательных организациях (далее ПОО), с учетом требований к оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.03.2014 г. № 06-281), Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных письмом Министерства образования и науки Российской Федерации № 06-443 от 22.04.2015 года, а также с учетом требований профессиональных стандартов, стандартов WorldSkills Russia.

АОП подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана в целях обеспечения права лиц с соматическими заболеваниями на получение среднего профессионального образования, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

Профессия среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер входит в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Структура программы АОП

№ п/п	Содержание	
1.	**Общие положения**	**5**
1.1	Адаптированная образовательная программа	5
1.2	Нормативные документы для разработки АОП	6
2.	**Общая характеристика АОП**	11
2.1.	Цель АОП	11
2.2.	Нормативный срок освоения программы	14
2.3.	Трудоемкость АОП	14
2.4.	Требования к абитуриенту	15
2.5.	Особенности реализации общеобразовательных дисциплин	16
2.6.	Формирование вариативной части АОП	18
2.7.	Основные пользователи АОП	22
2.8.	Участие работодателей в разработке и реализации АОП	23
2.9.	Востребованность выпускников	23
3	**Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения АОП**	**24**
3.1.	Область профессиональной деятельности выпускников	24
3.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускников	24
3.3.	Возможные места работы	24
3.4.	Профессиональная деятельность	24
3.5.	Условия допуска к работе	25
3.6.	Условия дальнейшего профессионального образования	25
3.7.	Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям	26
4	**Планируемые результаты освоения образовательной программы**	**26**
4.1.	Общие компетенции	26
4.2.	Профессиональные компетенции	29
5.	**Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АОП**	**105**
5.1.	Примерный учебный план	106
5.2.	Примерный календарный учебный график	117
5.3.	Примерные рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик, ГИА	126
5.4.	Организация практической подготовки обучающихся	128
6.	**Контроль и оценка результатов освоения АОП**	**131**
6.1.	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности профессиональных и общих компетенций. Фонды оценочных средств	131
6.2.	Организация государственной аттестации	133
7.	**Ресурсное обеспечение АОП**	**135**
7.1.	Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	135
7.2.	Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	143

7.3.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	145
7.4.	Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов с соматическими заболеваниями	146
8.	**Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации АОП**	**149**
9.	**Регламент периодического обновления АОП**	**149**

1. Общие положения

1.1. Адаптированная образовательная программа

Адаптированная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и в соответствии с особыми образовательными потребностями лиц с соматическими заболеваниями с учетом особенностей нарушений их здоровья и с учетом требований регионального рынка труда.

АОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия для лиц с соматическими заболеваниями.

АОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования .

АОП, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается ПОО на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и примерной основной образовательной программы.

Реализация АОП для лиц с соматическими заболеваниями ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования с одновременным получением среднего общего образования лицами с соматическими заболеваниями;
- повышение уровня доступности получения профессионального образования лицами с соматическими заболеваниями;
- развитие у обучающихся познавательной активности, потребности и способности непрерывно усваивать необходимые новые знания, критически их осмысливать и применять в качестве средств овладения профессиональной деятельностью;
- развитие умений определять свои информационные потребности в области учебно-профессиональной деятельности и в сфере профессионального труда в целом;
- формирование умений проектирования, прогнозирования профессиональной деятельности, целеполагания, коррекции целей и средств труда;
- развитие системного творческого мышления и рефлексивных способностей, формирование потребностей личности в саморазвитии и профессиональном самосовершенствовании, овладение навыками самовоспитания и самообразования;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

АОП представляет собой комплекс основных характеристик образования: регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, модулей, программу воспитательной работы, программы учебной и производственной практик, оценочные и методические материалы, а так же иные компоненты, обеспечивающие реализацию

соответствующей образовательной технологии и качество подготовки обучающихся из числа лиц с соматическими заболеваниями

Обучение по АОП осуществляется на государственном языке Российской Федерации - русском языке.

АОП реализуется с использованием элементов дуальной формы обучения, а так же, при необходимости, с использованием дистанционных образовательных технологий.

Практическое обучение осуществляется на базах организаций - партнѐров.

АОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, программы воспитательной работы; рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, учебно-методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся из числа лиц с соматическими заболеваниями.

Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности, введены экзамены по модулю, на которые в качестве внештатных экспертов приглашаются отраслевые работодатели. Оценочные материалы для них разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями.

Рекомендации по использованию вариативной части образовательной программы распределены с учетом требований профессиональных стандартов и запросов работодателей.

В области воспитания целью АОП является развитие у студентов толерантности, личностных качеств, способствующих их социальной и творческой активности, общекультурному и профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, обеспечивающих успешность выпускника в избранной сфере деятельности и его устойчивость на рынке труда.

Программой Государственной итоговой аттестации предусмотрена защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

1.2. Нормативно - правовые основания разработки АОП

Нормативно - правовую основу разработки основной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (в действующей редакции).
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 г. № 1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (в действующей редакции).
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Обутверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности), с изменением, внесенным приказам Минобрнауки России от 22 января 2014 г. № 31 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 марта 2014 г., регистрационный № 31539) и от 15 декабря 2014 г. № 1580 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15января 2015 г., регистрационный № 35545);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 сентября 2017 г., регистрационный № 48226);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306) ,с изменениями внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 05 марта 2014 г., регистрационный № 31524) и от 17 ноября 2017 г. № 1138 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2017 г., регистрационный №49221));

- Федеральный закон от 2 декабря 2019 г. № 403-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» и отдельные законодательные акты Российской Федерации»;

- «Положение о практической подготовке обучающихся», утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. № 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный N 32461), от 18 ноября 2015 г. № 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный N 39955) и от 25 ноября 2016 г. № 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный № 44662);

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О направлении рекомендаций по организации получения среднего общего

образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Рекомендации Федерального государственного автономного учреждения «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») по применению в качестве примерных программ для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 381 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 26.07.2017 г. регистрационный № 47532);

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования. ФГУ «ФИРО»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 09 апреля 2015 г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 01 апреля 2016 г. № 06-307 «Об апробации учебного пособия по основам финансовой грамотности»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

- Распоряжение Министерства образования Московской области от 05.08.2016 г. № 13 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

- Распоряжение Министерства образования Московской области от 30.11.2016 г. № 17 «Об утверждении Стандарта доступности для инвалидов и других маломобильных групп населения объектов государственных профессиональных образовательных организаций и государственных образовательных организаций высшего образования Московской области, подведомственных Министерству образования Московской области»;

- Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 16 апреля 2015 г. № 01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья»;

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (направлены письмом

Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2015 г. № 06-443);

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (направлены письмом Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.03.2014 г. № 06-281);

– Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (направлены письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.03.2017 г. № 06-174);

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

– Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (направлены письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259), с уточнениями, одобренными Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» (протокол № 3 от 25 мая 2017 г.);

- Методические рекомендации по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 4.08.2014г. № 515);

- Рекомендации по организации образовательного процесса на выпускных курсах в образовательных организациях, реализующих программы среднего профессионального образования, в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий от 02.04.2020 №ГД-121/05 Приказ МОНО 316-01-63-792/20 от 05.04.2020 «О мерах по реализации Указа Президента РФ от 2 апреля по обеспечению 2020 г. № 239 «О мерах по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения на территории Российской Федерации в связи с распространением новой короновирусной инфекции (COVID-19) »;

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 20 апреля 2015 № 06830вн;

- Методические рекомендации на основе письма Минпросвещения России от 10.04.2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций по реализации образовательных программ СПО и ПО лиц с инвалидностью и ОВЗ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»;

- Устав ПОО;

- другие нормативно-правовые документы.

Перечень сокращений, терминов и определений, используемых в АОП:

- **ФГОС СПО** – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- **ПАОП** - примерная адаптированная образовательная программа;
- **ОП.00** - общепрофессиональный цикл;
- **ПП.00** - профессиональный цикл;
- **ПМ** - профессиональный модуль;
- **ОК** - общая компетенция;
- **ПК** - профессиональная компетенция;
- **МДК** - междисциплинарный курс.

В программе используются следующие термины и их определения:

Обучающийся с соматическими заболеваниями – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией или Справкой об инвалидности и индивидуальной программой реабилитации инвалида и не препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих или программа подготовки специалистов среднего звена, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптационная дисциплина-это элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Индивидуальная программа реабилитации обучающихся с соматическими заболеваниями- разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для лиц с соматическими заболеваниями реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей лиц с соматическими заболеваниями к выполнению определенных видов деятельности.

Индивидуальный учебный план - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития обучающихся с соматическими заболеваниями, включающие в себя:

- обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность;
- использование адаптированной образовательной программы, методов обучения и воспитания, учебных, методических, дидактических материалов, учитывающих особенности восприятия и уровень обучаемости указанных лиц;

- проведение для них групповых и индивидуальных развивающих и коррекционных занятий;

- предоставление услуг тьютора, ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь;

- использование при необходимости специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с соматическими заболеваниями.

- **Компетенция** - способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

- **Профессиональный модуль** - часть основной образовательной программы, имеющая определѐнную логическую завершѐнность по отношению к планируемым результатам подготовки и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

- **Основные виды профессиональной деятельности** - профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной образовательной программы.

- **Результаты подготовки** - освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

- **Учебный (профессиональный) цикл** - совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

- **Вид профессиональной деятельности** - совокупность обобщенных трудовых функций, имеющих близкий характер, результаты и условия труда.

- **Обобщенная трудовая функция** - совокупность связанных между собой трудовых функций, сложившаяся в результате разделения труда в конкретном производственном (бизнес-) процессе.

- **Трудовая функция** - система трудовых действий в рамках обобщенной трудовой функции.

- **Трудовое действие -** процесс взаимодействия работника с предметом труда, при котором достигается определенная задача.

2. Общая характеристика адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования

(для обучения лиц с соматическими заболеваниями)

2.1. Цель АОП

Целью реализации АОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является обеспечение высокого качества подготовки обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с привлечением представителей организаций – социальных партнеров, заинтересованных в подготовке выпускников данного профиля, и стандартов Ворлдскиллс Россия.

АОП имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СОО и ФГОС СПО по данной профессии.

Отличительной особенностью АОП является возможность реализации образовательной программы с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, элементов дуальной системы обучения.

Целью АОП по подготовке специалистов среднего звена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в области воспитания является формирование социально-личностных качеств: нравственности, общекультурных навыков, способности к социальной адаптации, реализации творческого потенциала личности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданской позиции, коммуникативности, толерантности, понимания социального значения и социальных последствий профессиональной деятельности.

Целью АОП по подготовке квалифицированных рабочих, служащих в области обучения является подготовка в области основ гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний; получение среднего профессионального образования, позволяющего выпускнику обладать общими и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

АОП ***ориентирована на реализацию следующих принципов:***

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника с соматическими заболеваниями;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере.

Выпускник ПОО с соматическими заболеваниями в результате освоения АОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер будет профессионально готов и может осуществлять профессиональную деятельность.

Особое внимание при проектировании содержания АОП уделено описанию тех способов и приемов, посредством которых обучающиеся из числа лиц с соматическими заболеваниями будут осваивать содержание образования (табл. 1).

Таблица 1

Технологии и методы освоения содержания образования обучающимися из числа лиц с инвалидностью

Технологии	Цель	Адаптированные методы
Проблемное обучение	Развитие познавательной способности, активности, творческой самостоятельности обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Поисковые методы, постановка познавательных задач с учетом индивидуального социального опыта и особенностей обучающихся из числа инвалидов
Концентрированное обучение	Создание блочной структуры учебного процесса, наиболее отвечающей особенностям здоровья обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся с ОВЗ и инвалидов

Модульное обучение	Гибкость обучения, его приспособление к индивидуальным потребностям обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Индивидуальные методы обучения: индивидуальный темп и график обучения с учетом уровня базовой подготовки обучающихся с ОВЗ и инвалидов
Дифференцированное обучение	Создание оптимальных условий для выявления индивидуальных интересов и способностей обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Методы индивидуального личностно ориентированного обучения с учетом ОВЗ и личностных психологофизиологических особенностей
Развивающее обучение	Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Вовлечение обучающихся с ОВЗ и инвалидов в различные виды деятельности, развитие сохранных возможностей
Социально-активное, интерактивное обучение	Моделирование предметного и социального содержания учебной деятельности обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Методы социально-активного обучения: Метод анализа конкретных ситуаций, игровое моделирование или имитационные игры, игровое производственное проектирование, мозговой штурм с учетом социального опыта обучающихся с ОВЗ и инвалидов
Рефлексивное обучение, развитие критического мышления	Интерактивное вовлечение обучающихся с ОВЗ и инвалидов в групповой образовательный процесс	Интерактивные методы обучения, вовлечение обучающихся с ОВЗ и инвалидов в различные виды деятельности, создание рефлексивных ситуаций по развитию адекватного восприятия собственных особенностей

АОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся.

Обучение по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ведется с элементами практико-ориентированного (дуального) обучения, которое подразумевает под собой:

– реализацию обучения на рабочем месте (50% учебного времени, отведенного на освоение АОП),

– создание подразделений ПОО на предприятиях,

– обучение на основе целевого заказа работодателей,

– привлечение к преподаванию представителей предприятий,

– повышение квалификации педагогических работников в форме стажировок на предприятиях,

– оценка квалификаций,

–участие работодателей в государственной итоговой аттестации обучающихся.

Практикоориентированность для данной ПАОП составляет 60 %.

2.2. Нормативный срок освоения программы

Форма обучения - очная.

Нормативные сроки освоения адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 2.

Таблица 2

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по АОП	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получении СПО по АОП в очной форме обучения
основное общее образование	Повар, кондитер	3 года 10 месяцев

Срок освоения адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен не более чем на 6 месяцев.

2.3. Трудоемкость АОП

В соответствии со спецификой АОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, определѐн естественнонаучный профиль.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5724 часа.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Повар, кондитер.

Таблица 3

Учебные циклы	**Число недель**	**Кол-во часов**
Обязательная аудиторная нагрузка	114 недели	3883
Самостоятельная работа		41
Учебная практика	17 недель	612
Производственная практика	25 недель	900
Государственная итоговая аттестация	2 недели	72
Каникулярное время	35 недель	
Промежуточная аттестация	6 недель	216
Итого	**199 недель**	**5724**

В образовательном процессе с целью реализации компетентностного подхода широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций

обучающихся организован свободный доступ к ресурсам Интернет, предоставляются учебные материалы в электронном виде, используются мультимедийные средства, тестовые формы контроля.

По завершению образовательной программы выпускнику выдается диплом государственного образца по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

АОП включает в свой состав следующие обязательные документы:

–описание образовательной программы;

–учебный план;

–календарный учебный график;

- АОП предусматривает изучение следующих учебных циклов:
- общеобразовательного;
- адаптационного
- общепрофессионального;
- профессионального;
- и разделов:
- -учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- промежуточная аттестация;
- -государственная итоговая аттестация.

Обучающиеся из числа лиц с инвалидностью с соматическими заболеваниями имеют право на обучение по индивидуальному учебному плану, в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

АОП размещают на сайте ПОО в соответствии с требованиями к структуре официального сайта ПОО в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления на нем информации.

2.4. Требования к абитуриенту

Прием граждан на обучение по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих осуществляется в соответствии с Положением о правилах приѐма ПОО для лиц, поступающих на базе основного общего образования. Абитуриент должен иметь документ об основном общем образовании установленного образца.

К освоению АОП для лиц с инвалидностью с соматическими заболеваниями по профессии 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего. АОП осуществляется на общедоступной основе, если иное не предусмотрено Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации». При приеме на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования по профессиям и специальностям, требующим наличия у поступающих определенных творческих способностей, физических и (или) психологических качеств, проводятся вступительные испытания в соответствии с порядком приема.

В случае, если численность поступающих превышает количество бюджетных мест, ПОО осуществляет прием на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования по профессии на основе результатов освоения поступающими образовательной программы основного общего образования, указанных в представленных поступающими документах об образовании.

Абитуриент с инвалидностью при поступлении на АОП должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при АОП должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии/специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

2.5 Особенности реализации общеобразовательных дисциплин

Реализация АОП, на базе основного общего образования, осуществляется в соответствии с письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 года № 06/259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования на базе основного общего образования, с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», а также Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2017 года № 613
«О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413».

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается до199 недель.

- теоретическое обучение (при учебной нагрузке не более 36 часов в неделю) –114 недель,
- промежуточная аттестация – 6 недель
- каникулярное время – 35 недели.

Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено на всех курсах одновременно с освоением программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии.

Опыт реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах АОП СПО учитывает возрастные и социально-психологические особенности обучающихся.

Профиль: **естественнонаучный.**

Профильными учебными дисциплинами являются: химия, информатика, биология.

Согласно ФГОС СОО учебный план содержит 12 учебных дисциплин и предусматривает изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области, определенной стандартом среднего общего образования.

Общеобразовательный цикл АОП СПО на базе основного общего образования с естественнонаучным профилем получения среднего общего образования (2052 академических часов) содержит двенадцать учебных дисциплин:

Учебные дисциплины общие– 1454 часов:

• Русский язык – 124 часов;

• Литература – 228 часов;

• Иностранный язык – 186 часов;

• Математика – 358 часов;

• История – 192 часа;

• Физическая культура – 172 часа;

• Основы безопасности жизнедеятельности – 76 часов;

• Астрономия – 40 часов.

• Родной язык(русский) – 78 часов.

Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей- 598 часов:

• Информатика (профильная) – 150 часов;

• Биология(профильная) - 312 часов;

• Химия(профильная) – 136 часов.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах основных образовательных программ СПО используются примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий и специальностей СПО, одобренные и рекомендованные для использования на практике Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») от 2015 г.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО в учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта, который представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимися в период освоения содержания общеобразовательного цикла самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках профильных дисциплин с интеграцией в профессию и имеет междисциплинарный характер.

Тематика индивидуального проекта уточняется преподавателями учебных дисциплин с учетом специфики осваиваемой профессии СПО и обсуждается с обучающимися.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» еженедельно проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 12 человек. Практические работы по дисциплине «Информатика» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 12 человек.

В рабочих программах учебных дисциплин конкретизируется содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики профессии, еѐ значимости для освоения основной образовательной программы СПО; указываются лабораторно-практические работы, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия.

Экзамены проводятся по дисциплинам:

- «Русский язык» 2 семестр (письменно);

- «Информатика» 3 семестр (устно);

- «История» 4 семестр (устно);
- «Литература» 5 семестр (устно);
- «Химия» 6 семестр (устно);
- «Математика» 7 семестр (письменно).

По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится дифференцированный зачѐт по окончании изучения дисциплины.

2.6. Формирование вариативной части ПАОП

При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям учитываются рекомендации и запросы работодателей.

Поскольку ФГОС СПО предусматривает ежегодную актуализацию ПАОП, то распределение объѐма часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям может быть скорректировано под соответствующие виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции.

С учѐтом структуры и объѐма образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования, а также примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер объем вариативной части составляет 1188 часов.

Объем времени (1188 часов), отведенный на вариативную часть, в том числе с целью формирования профессиональных навыков согласно требованиям чемпионата WorldSkills Russia (WSR), распределен следующим образом:

Таблица 4

Индексы циклов	Обязательная учебная нагрузка по циклам ФГОС, часов	Распределение вариативной части по циклам, часов, в том числе		
		на увеличение объема обязательных дисциплин и МДК	на введение дополнительных дисциплин	**всего вариативной части, час**
ОПЦ.00	**324**	255	200	**455**
ПП.00	**1872**	733		**733**
ГИА	**72**			
Итого:	**2376**	**988**	**200**	**+ 1188**

Конкретное распределение вариативной части часов по профессиональному циклу

Таблица 5

Индекс	**Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик**	**Всего часов по ФГОС и ПООП**	**Всего часов по учебному плану**	**Вариативные часы**	**Обоснования**
Обязательная часть образовательной программы		**2196**	**3384**	**+ 1188**	
ОП. 00	**Общепрофессиональный**	**324**	**779**	**+ 455**	

	цикл				
Увеличен объем часов по учебным дисциплинам					
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	**54**	**+ 18**	Увеличение количества часов для получения дополнительных умений и знаний в соответствии с требованиями работодателей
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	**48**	**+ 12**	Увеличение количества часов для получения дополнительных умений и знаний в соответствии с требованиями работодателей
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	**62**	**+ 26**	Увеличение количества часов для получения дополнительных умений и знаний в соответствии с требованиями работодателей
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	**60**	**+ 24**	Увеличение количества часов для получения дополнительных умений и знаний в соответствии с требованиями работодателей
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	**84**	**+ 52**	Увеличение количества часов для получения дополнительных умений и знаний в соответствии с требованиями работодателей
ОП.06	Охрана труда	36	**38**	**+ 2**	Увеличение количества часов для получения дополнительных умений и знаний в соответствии с требованиями работодателей
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	**72**	**+ 36**	Увеличение количества часов для получения дополнительных умений и знаний в соответствии с требованиями работодателей
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-	36	**63**	**+ 27**	Увеличение количества часов для получения дополнительных умений и знаний в соответствии с требованиями работодателей
ОП.09	Физическая культура	40	**98**	**+ 58**	Увеличение количества часов для получения дополнительных умений и знаний в соответствии с требованиями работодателей
Введены дополнительные учебные дисциплины					
ОП.10	Рисование и лепка	0	**42**	**+ 42**	Введена дополнительная дисциплина для получения дополнительных умений и знаний в соответствии с требованиями работодателей
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0	**44**	**+ 44**	Введена дополнительная дисциплина для получения дополнительных умений и знаний в соответствии с требованиями работодателей
ОП.12	Деловая культура	0	**32**	**+ 32**	Введены дополнительные дисциплины в соответствии с
ОП.13	Основы финансовой грамотности	0	**38**	**+ 38**	

АУД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.	0	**44**	**+ 44**	рекомендациями Министерства образования и науки РФ и по согласованию с работодателем
П.00	**Профессиональный цикл**	**1872**	**2605**	**+ 733**	
Увеличен объем часов по профессиональным модулям					
ПМ. 00	**Профессиональные модули**				
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**248**	**275**	**+ 27**	**Увеличение количества ПМ.01 часов в соответствии с требованиями работодателей**
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	44	+ 12	Увеличение количества часов для получения дополнительных умений и знаний по ПМ.01 в соответствии с требованиями работодателей
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	87	+ 15	Увеличение количества часов для получения дополнительных умений и знаний по ПМ.01 в соответствии с требованиями работодателей
УП. 01	Учебная практика	72	72	-	не изменяется
ПП. 01	Производственная практика	72	72		Увеличение количества часов на производственную практику для получения дополнительного практического опыта работы в соответствии с требованиями работодателей
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**556**	**664**	**+ 108**	**Увеличение количества ПМ.02 часов в соответствии с требованиями работодателей**
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	64	+ 32	Увеличение количества часов для получения дополнительных умений и знаний в соответствии с требованиями работодателей
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	168	+ 40	Увеличение количества часов для получения дополнительных умений и знаний в соответствии с требованиями работодателей
УП. 02	Учебная практика	144	180	+ 36	Увеличение количества часов на учебную практику для получения дополнительных умений в соответствии с требованиями работодателей
ПП. 02	Производственная практика	252	252	-	нет изменений

ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**308**	**428**	**+ 120**	**Увеличение количества ПМ.03 часов в соответствии с требованиями работодателей**
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	52	+ 20	Увеличение количества часов для получения дополнительных умений и знаний в соответствии с требованиями работодателей
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентациихолодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	160	+ 64	Увеличение количества часов для получения дополнительных умений и знаний в соответствии с требованиями работодателей
УП. 03	Учебная практика	72	72		Увеличение количества часов на учебную практику с целью получения дополнительных умений по в соответствии с требованиями работодателей
ПП. 03	Производственная практика	108	144	36	нет изменений
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**240**	**378**	**+ 138**	**Увеличение количества ПМ.04 часов в соответствии с требованиями работодателей**
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	52	+20	Увеличение количества часов для получения дополнительных умений и знаний в соответствии с требованиями работодателей
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	146	+ 82	Увеличение количества часов для получения дополнительных умений и знаний в соответствии с требованиями работодателей
УП. 04	Учебная практика	72	72	0	нет изменений
ПП. 04	Производственная практика	72	108	+ 36	Увеличение количества часов на производственную практику для получения дополнительного практического опыта работы в соответствии с требованиями работодателей
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**520**	**860**	**+ 340**	**Увеличение количества ПМ.05 часов в соответствии с требованиями работодателей**

	разнообразного ассортимента				
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	62	+ 30	Увеличение количества часов для получения дополнительных умений и знаний в соответствии с требованиями работодателей
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	258	+ 130	Увеличение количества часов для получения дополнительных умений и знаний в соответствии с требованиями работодателей
УП. 05	Учебная практика	144	216	+ 72	Увеличение количества часов на учебную практику с целью получения дополнительных умений в соответствии с требованиями работодателей
ПП. 05	Производственная практика	216	324	+ 108	Увеличение количества часов на производственную практику для получения дополнительного практического опыта работы в соответствии с требованиями работодателей
	ИТОГО	**2196**	**3384**	**+ 1188**	
	Государственная итоговая аттестация	**72**	**72**		
	Промежуточная аттестация	**108**	**108**		
	ВСЕГО:	**2376**	**3564**	**+ 1188**	

В общепрофессиональный цикл введены предметы «Рисование и лепка» – 42 часа, «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - 44 час, «Деловая культура» – 32 часа, «Основы финансовой грамотности» – 38 часа, а также адаптированная образовательная дисциплина «Социальная адаптация и основы социально-правовых» - 44 часов.

Вариативная часть образовательной программы (1188 часов) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

2.7. Основные пользователи АОП:

- преподаватели и сотрудники ПОО;
- студенты, обучающиеся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- администрация и коллективные органы управления ПОО;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

2.8. Участие работодателей в разработке и реализации АОП

Представители работодателей принимают непосредственное участие в разработке и реализации АОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Совместная работа включает следующие мероприятия:

- Согласование АОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемой на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;
- Согласование рабочих программ профессиональных модулей, учебной и производственной практик;
- Согласование фондов оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям;
- Согласование программы государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- Участие в промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в качестве внешних экспертов;
- Прохождение преподавателями ПОО, отвечающими за освоение обучающимися профессионального цикла, стажировок на профильных организаций Московской области, по согласованной программе;
- Организация производственной практики, экскурсий и других мероприятий для обучающихся *лиц с инвалидностью с соматическими заболеваниями*.

В течение учебного года колледж также получает заявки от других организаций общественного питания на прохождение всех видов практик, где обучающиеся *лица с инвалидностью с соматическими заболеваниями* совершенствуют практические навыки, знакомятся с реальным производством с возможностью последующего трудоустройства по окончании обучения.

АОП предусматривает возможность реализации сетевой формы обучения во взаимодействии с ПОО, работодателями и социальными партнерами в рамках договорных отношений.

2.9 Востребованность выпускников

Выпускники профессии 43.01.09 Повар, кондитер востребованы в организациях общественного питания Московской области и других профильных организациях.

В течение учебного года ПОО получает заявки на выпускников и размещает информацию об этой потребности в ИАС «Кадры Подмосковья».

Основными местами трудоустройства выпускников являются профильные организации Московской области.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников с инвалидностью с соматическими заболеваниями и требования к результатам освоения АОП

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие АОП, могут осуществлять профессиональную деятельность: сервис, оказание услуг населению

(общественное питание, торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства и пр.).

В соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

3.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

3.3. Возможные места работы

Возможные места работы кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

Возможные режимы работы повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

3.4. Профессиональная деятельность

Повар. Кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

Это предполагает использование современных высокотехнологичных материалов, оборудования, инструментов и производственных технологий, с соблюдением требований бережливого производства, экологической безопасности и охраны окружающей среды, техники безопасности**.**

3.5. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям, указанным во ФГОС СПО.

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетания квалификаций
		повар ↔ кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимент	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимент	Осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Осваивается

3.6. Условия дальнейшего профессионального образования

Выпускники, успешно освоившие АОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут продолжить обучение:

- по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию "специалист по поварскому и кондитерскому делу";

- по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.03.02; Менеджмент; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 43.03.01 Сервис; 43.03.03 Гостиничное дело;

Кроме того, возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

- в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания,

различных видов региональной кухни,

- в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,
- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),
- в области приготовления горячих напитков (барриста);
- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий,
- области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада

3.7. Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде и самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцеврук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;
- использовать в работе информационно - коммуникационные технологии.

4. Планируемые результаты освоения АОП

В результате освоения АОП выпускника формируются общие и профессиональные компетенции.

4.1. Выпускник, освоивший образовательную программу, овладевает следующими общими компетенциями (ОК):

Код компетенции	Формулировка компетенции	Результаты освоения (знания, умения)

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

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

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

4.2. Выпускник, освоивший АОП, обладает следующими профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Основные виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Показатели освоения компетенции**
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения: – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего

		места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмПАОПасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов,

		материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		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 ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

		– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Практический опыт в:** – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения: – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку,

		складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
		Знания: – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	**Практический опыт в:** – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

		– выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		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 разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Практический опыт в:** – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		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, снятии

		филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
		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 мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с

		потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд,

		кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
		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 по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых

		продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров
		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 их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи,

		термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов;

		- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		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, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		– рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их

		сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов;

		– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном

		соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;

		– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		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 основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом

		сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и

		дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом

		типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с

		учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		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 из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок

		из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		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 соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - 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 рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;

		– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		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 сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных

		изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты,

		входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей 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 огнь, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания

		с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

		разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		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 учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,

		домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**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
		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 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, травмПАОПасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для

		упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
		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 по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов

		– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (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
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционированиина раздаче
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком;

		- растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		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 ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила – хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:

		– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом

		рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи,

		контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		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 бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента

		– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения з овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции;

		– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного 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 – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		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, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость

		продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда,

		кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		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 – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		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 холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;

		– порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		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, дичи разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

		– правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		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 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, травмПАОПасных 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 соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
		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 ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

		– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд,

		десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи

		холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		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 вынос холодных сладких блюд, десертовразнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		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 на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать

		полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		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; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи,

		термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертовразнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		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 настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		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 напитковразнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при

	оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие

		напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента,

		в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		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 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, травмПАОПасных 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
		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 ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

		– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (комплектования), укладки готовыххлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Практический опыт в:** – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать

		ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,

		инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
		Знания: – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3.	**Практический опыт в:**

	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		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 взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;

		- проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной

		эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		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 кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;

		– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		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), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных

		кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	– **Практический опыт:** подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		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 полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных

		видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке

5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации примерной адаптированной образовательной программы

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер содержание и организация образовательного процесса при реализации данной АОП регламентируется учебным планом; календарным учебным графиком; программами учебных дисциплин и профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик, государственной итоговой аттестации, а также другими материалами.

5.1. Учебный план

Учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 (далее ФГОС СПО), зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 23.12.2016 года , рег. № 44898, Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ПООП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом требований Стандартов WorldSkills Russia. а также с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах АОП естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.

Общеобразовательный цикл состоит из базовых и профильных дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика.

Примерный учебный план для реализации АОП предусматривает добавление адаптационной образовательной дисциплины, предназначенной для учета ограничений здоровья обучающихся с соматическими заболеваниями при формировании общих и профессиональных компетенций:

– Социальная адаптация и основы социально правовых знаний.

Примерный учебный план отражает следующие характеристики АОП по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул.

Объем образовательной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет не более 36 академических часов в неделю, включая самостоятельную работу обучающихся.

Аудиторная нагрузка во взаимодействии с преподавателем предполагает учебные и практические занятия, лабораторные работы.

Самостоятельная работа организуется в форме, установленной рабочей программой, включая в себя выполнение проектов, подготовку рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам							
														1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					промежуточная аттестация	консультации	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								По УД и МДК						кол-во недель		кол-во недель		кол-во недель		кол-во недель	
		зачет	диф. зачет	экзамен			Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	лабораторно-практические занятия	курсовая работа (проект)	Учебные и производственные практики			17 17	24 19	17 14	24 13	17 14	24 14	17 14	24 9
															2- УП	2-УП	3-УП	2-УП	2-УП	2- УП	4-УП
															2 - ПП		7-ПП		7-ПП		9-ПП
															1- ПА	1- ПА	1- ПА	1- ПА	1- ПА	1- ПА	2-ГИА
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	18	19	21	22	24	25
ООД.00	**Общеобразовательный цикл**	**3**	**12**	**6**	**2160**	**0**	**2052**	**1132**	**920**	**0**	**0**	**42**	**66**	**534**	**539**	**278**	**241**	**268**	**116**	**76**	**0**
	Общие учебные дисциплины	**3**	**7**	**4**	**1526**	**0**	**1454**	**768**	**686**	**0**	**0**	**28**	**44**	**362**	**353**	**204**	**203**	**204**	**52**	**76**	**0**
ОУД.01	Русский язык			2	142		124	58	66			7	11	68	56						
ОУД.02	Литература		3	5	246		228	168	60			7	11	52	38	40	48	50			
ОУД.03	Иностранный язык		5		186		186	6	180					52	38	30	26	40			
ОУД.04	Математика		3	7	376		358	240	118			7	11	52	58	36	38	46	52	76	
ОУД.05	История			4	210		192	152	40			7	11	52	67	34	39				
ОУД.06	Физическая культура	1,2,3	4		172		172	4	168					52	54	40	26				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		76		76	38	38					34	42						

ОУД.08	Биология		5		40		40	34	6									40			
ОУД.09	Химия		5		78		78	68	10							24	26	28			
По выбору из обязательных предметных областей		0	**5**	**2**	**634**	**0**	**598**	**364**	**234**	**0**	**0**	**14**	**22**	**172**	**186**	**74**	**38**	**64**	**64**	**0**	**0**
ОУДп.10	Информатика*		1	3	168		150	28	122			7	11	52	60	38					
ОУДп.11	Химия *		1,3	6	330		312	234	78			7	11	52	58	36	38	64	64		
ОУДп.12	Биология*		1,2		136		136	102	34					68	68						
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**2**	**29**	**11**	**3492**	**41**	**1831**	**990**	**841**	**0**	**1512**	**87**	**21**	**66**	**276**	**276**	**578**	**288**	**695**	**452**	**712**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**2**	**11**	**3**	**812**	**0**	**779**	**368**	**411**	**0**	**0**	**21**	**12**	**0**	**92**	**120**	**74**	**70**	**115**	**216**	**92**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2	65		54	24	30			7	4		54						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			3	59		48	32	16			7	4			48					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			4	73		62	50	12			7	4			36	26				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		7		60		60	52	8											60	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		4		84		84	54	30							36	48				
ОП.06	Охрана труда		2		38		38	28	10						38						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		72		72	0	72										26	36	10
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6		63		63	28	35										63		
ОП.09	Физическая культура	5,6, 7	8		98		98	8	90									26	26	26	20
ОП.10	Рисование и лепка		8		42		42	6	36											18	24

ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности		7		44		44	4	40											44	
ОП.12	Деловая культура		7		32		32	24	8											32	
ОП.13	Основы финансовой грамотности		8		38		38	22	16												38
АУД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		5		44		44	36	8									44			
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**0**	**18**	**8**	**2680**	**41**	**1052**	**622**	**430**	**0**	**1512**	**66**	**9**	**66**	**184**	**156**	**504**	**218**	**580**	**236**	**620**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**0**	**4**	**1**	**284**	**25**	**106**	**44**	**62**	**0**	**144**	**9**	**0**	**66**	**184**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
Экв.	**Экзамен ПМ.01**			**2**	9		0	0				9									
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1		44	12	32	14	18					32							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2		87	13	74	30	44					34	40						
УП.01	Учебная практика		2		72		0				72				72						
ПП.01	Производственная практика		2		72		0				72				72						

ПМ 02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**0**	**5**	**1**	**673**	**4**	**228**	**144**	**84**	**0**	**432**	**9**	**0**	**0**	**0**	**156**	**504**	**0**	**0**	**0**	**0**
Экв.	**Экзамен ПМ.02**			**4**	9		0	0				9									
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4		64	2	62	40	22							36	26				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4		168	2	166	104	62							48	118				
УП.02	Учебная практика		3,4		180						180					72	108				
ПП.02	Производственная практика		4		252						252						252				
ПМ 03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**2**	**3**	**457**	**4**	**208**	**134**	**74**	**0**	**216**	**23**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**218**	**206**	**0**	**0**
Экв.	**Экзамен ПМ.03**			**6**	9		0	0				9									
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5	62	2	50	40	10			7	3					50			

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6	170	2	158	94	64			7	3					96	62		
УП.03	Учебная практика		5		72						72							72			
ПП.03	Производственная практика		6		144						144								144		
ПМ 04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**0**	**3**	**1**	**387**	**4**	**194**	**116**	**78**	**0**	**180**	**9**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**374**	**0**	**0**
Экв.	**Экзамен ПМ.04**			**6**	9		0	0				9									
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6 к.д з		52	2	50	42	8										50		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				146	2	144	74	70										144		
УП. 04	Учебная практика		6		72						72								72		
ПП. 04	Производственная практика		6		108						108								108		
ПМ 05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**0**	**4**	**2**	**879**	**4**	**316**	**184**	**132**	**0**	**540**	**16**	**3**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**236**	**620**

Экв.	**Экзамен ПМ.05**			**8**	9		0	0				9								
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7	72	2	60	50	10			7	3						60	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8		258	2	256	134	122										104	152
УП. 05	Учебная практика		7,8		216						216								72	144
ПП. 05	Производственная практика		8		324						324									324
	Самостоятельная работа					**41**								**12**	**13**	**2**	**2**	**4**	**4**	**2**	**2**
ПАО	**Промежуточная аттестация**													**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**
	Всего:	**6**	**41**	**17**	**5652**	**41**	**3883**	**2122**	**1761**	**0**	**1512**	**129**	**87**	**612**	**864**	**592**	**857**	**596**	**851**	**566**	**714**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация (ДЭ)**				**72**															**72**
	ВСЕГО ЧАСОВ:				**5724**	**41**	**3883**	**2122**	**1761**	**0**	**1512**	**129**	**87**	**612**	**864**	**592**	**857**	**596**	**851**	**566**	**786**
	Недельная нагрузка													**36**	**36**	**34,82**	**35,71**	**35,1**	**35,5**	**33,29**	**32,75**
Государственная итоговая аттестация проводится в виде демонстрационного экзамена - 72 часа.					**ВСЕГО**	дисциплин и МДК								612	684	484	461	488	491	458	246
						учебной практики								0	72	72	108	72	72	72	144
						производственной практики								0	72	0	252	0	252	0	324
						экзаменов								0	3	2	3	2	4	2	1
						диф. зачетов, в т.ч. по физкультуре								4	6	4	6*	5	5	5*	6*
						зачетов, в т.ч по физкультуре								1*	1*	1*	0	1*	1*	1*	0

5.2. Календарный учебный график

Примерный календарный учебный график составлен по всем курсам обучения и утвержден директором ПОО.

Примерный календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной и итоговой аттестации, каникул студентов.

Таблица «Календарный учебный график» отражает объемы часов на освоение циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик в соответствии с рабочим планом и служит для организации учебного процесса.

Для УД и МДК указываются часы учебной нагрузки и самостоятельной работы студентов как в расчете на каждую учебную неделю, так и на весь семестр.

Для всех видов практик указываются часы учебной нагрузки. Практики проводятся рассредоточено и концентрированно.

1.1. Примерный календарный график учебного процесса. Повар, кондитер

1 курс - 2020/2021 учебный год

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		сентябрь				29.09 - 05.10	октябрь			27.10 - 02.11	ноябрь				декабрь				29.12 - 04.01	январь			26.01 - 01.02	февраль			23.02 - 01.03	март				30.03 - 05.04	апрель			27.04 - 03.05	май				июнь				29.06 - 05.07	июль			27.07 - 02.08	август				Итого по дисциплине
				1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	
				7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	
				Номера календарных недель																																																				
				35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	
				Порядковые номера недель учебного года 1 курс																																																			
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
	ОУД	**Общие учебные дисциплины**	**вз. с преп.**	21	21	21	21	21	21	22	21	21	22	21	21	21	21	21	21	24	0	0	19	19	19	19	19	19	19	19	19	18	19	18	19	17	19	18	18	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	715
	ОУД.01	Русский язык	вз. с преп.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	к	к	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2					*										124
	ОУД.02	Литература	вз. с преп.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2															90
	ОУД.03	Иностранный язык	вз. с преп.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2															90
	ОУД.04	Математика	вз. с преп.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	к	к	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4															110
	ОУД.05	История	вз. с преп.	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	к	к	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4															120
	ОУД.06	Физическая культура	вз. с преп.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	к	к	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2	3	2															105
	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	вз. с преп.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	2	3	2	3	2	3	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2															76
		Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	**вз. с преп.**	11	10	10	10	10	11	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	0	0	10	10	10	9	10	9	10	9	10	9	10	9	10	9	10	9	11	10	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	358
	ОУДп.10	Информатика*	вз. с преп.	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	к	к	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4															112
	ОУДп.11	Химия *	вз. с преп.	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	к	к	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4															110
	ОУД.12	Биология*	вз. с преп.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	к	к	4	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4															136
	ОП-00	**Общепрофессиональный цикл**	**вз. с преп.**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	92
			сам. раб.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
I	**ОП.01**	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	вз. с преп.																		к	к	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2					*										54
			сам. раб.																		к	к																																		0
	ОП.06	Охрана труда	вз. с преп.																		к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2															38
			сам. раб.																		к	к																																		0
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	**вз. с преп.**	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	2	2	2	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	250
			сам. раб.	0	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	2	0	2	0	2	0	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25

I	**ОП-00**	**Общепрофессиональный цикл**	**вз. с преп**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	92
			сам. раб.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	вз. с преп.																		к	к	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2					*										54
			сам. раб.																		к	к																																		0
	ОП.06	Охрана труда	вз. с преп.																		к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2															38
			сам. раб.																		к	к																																		0
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	**вз. с преп**	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	2	2	2	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	250
			сам. раб.	0	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	2	0	2	0	2	0	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25
	ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	вз. с преп.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	2	2	2	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	250
			сам. раб.	0	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	2	0	2	0	2	0	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	вз. с преп.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		к	к																								*										32
			сам. раб.		1	1	1	1			1	1		1	1	1	1	1	1		к	к																																		12
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	вз. с преп.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	2	2	2															74
			сам. раб.																		к	к				1		1		1		2		2		2		1	1	2																13
	УП.01	Учебная практика	вз. с преп.																		к	к																				36	36													72
			сам. раб.																		к	к																																		0
	ПП.01	Производственная практика	вз. с преп.																		к	к																						36	36											72
			сам. раб.																		к	к																																		0
		Всего часов в неделю учебных занятий	вз. с	36	35	35	35	35	36	36	35	35	36	35	35	35	35	35	35	36	0	0	36	36	36	35	36	35	36	35	36	34	36	34	36	34	36	35	35	34	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1415
			сам.	0	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	2	0	2	0	2	0	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25
		ИТОГО		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1476**

к — каникулы; ПП — производственная практика; промежуточная аттестация; УП — учебная практика

* включая индивидуальный проект

1.1. Примерный календарный график учебного процесса.

43.01.09 Повар, кондитер

2 курс - 2021/2022 учебный год

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		сентябрь				29.09 - 05	октябрь			27.10 - 02.11	ноябрь				декабрь				29.12 - 04	январь			26.01 - 01	февраль			23.02 - 01	март				30.03 - 05	апрель			27.04 - 03	май				июнь				29.06 - 05	июль			27.07 - 02	август				Итого по дисциплине
				1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	
				7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	
				Номера календарных недель																																																				
				35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	
				Порядковые номера недель учебного года 1 курс																																																			
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
	ОУД	**Общие учебные дисциплины**	**вз. с преп.**	13	13	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	14	14	0	0	0	0	0	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	14	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	407
	ОУД.02	Литература	вз. с преп.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2						4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2																					88
	ОУД.03	Иностранный язык	вз. с преп.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																					56
	ОУД.04	Математика	вз. с преп.	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	3						3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2																					74
	ОУД.05	История	вз. с преп.	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	2						3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											*										73
	ОУД.06	Физическая культура	вз. с преп.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																					66
	ОУД.09	Родной русский язк	вз. с преп.			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																					50
		Учебные дисциплины по выбору из обязательных	**вз. с преп.**	5	6	5	6	6	5	5	6	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	112
	ОУДп.10	Информатика	вз. с преп.	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3	2	3	2	3			*																																				38
	ОУДп.11	Химия	вз. с преп.	2	3	2	3	3	2	3	3	3	2	3	2	3	2						3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2																					74
	ОП-00	**Общепрофессиональный цикл**	**вз. с преп.**	10	8	9	8	9	8	9	8	9	8	8	9	8	9	0	0	0	0	0	6	6	6	5	6	5	6	5	6	5	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	194
			сам. раб.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	вз. с преп.	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	3	4	3	3			*																																				48
			сам. раб.																																																			0
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	вз. с преп.	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	3						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2											*										62
			сам. раб.																																																			0
II	**ОП.05**	Основы калькуляции и учета	вз. с преп.	3	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3						4	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4	4																					84
			сам.																																																			

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	вз. с преп.	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	3						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2											*										62
		сам. раб.																																																						0
ОП.05	Основы калькуляции и учета	вз. с преп.	3	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3						4	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4	4																					84
		сам. раб.																																																						0
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**вз. с преп.**	5	6	5	7	5	7	5	7	5	7	6	7	6	6	36	36	0	0	0	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	12	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	660
		сам. раб.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
ПМ 02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	вз. с преп.	5	6	5	7	5	7	5	7	5	7	6	7	6	6	36	36	0	0	0	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	12	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	*	0	0	0	0	0	0	0	0	0	660
		сам. раб.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	вз. с преп.	2	2	2	3	2	3	2	3	2	3	3	3	3	3						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																					62
		сам. раб.													2																																								2
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	вз. с преп.	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	3						9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	10																					166
		сам. раб.																																2																					2
УП.02	Учебная практика	вз. с преп.															36	36																	36	36	36																		180
		сам. раб.																																																					0
ПП.02	Производственная практика	вз. с преп.																																				36	36	36	36	36	36	36											252
		сам. раб.																																																				0
	Всего часов в неделю учебных занятий	вз. с преп.	33	33	34	36	35	35	34	36	34	35	34	36	33	34	36	36	36	0	0	36	36	36	35	36	35	36	35	36	35	36	34	33	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1445
		сам. раб.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
	ИТОГО		**33**	**33**	**34**	**36**	**35**	**35**	**34**	**36**	**34**	**35**	**34**	**36**	**35**	**34**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**35**	**36**	**35**	**36**	**35**	**36**	**35**	**36**	**34**	**35**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1449**

каникулы | производственная практика | промежуточная аттестация | учебная практика

1.1. Примерный календарный график учебного процесса.

43.01.09 Повар, кондитер

3 курс - 2022/2023 учебный год

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		сентябрь				29.09 - 05	октябрь			27.10 - 02.11	ноябрь				декабрь				29.12 - 04	январь			26.01 - 01	февраль			23.02 - 01	март				30.03 - 05	апрель			27.04 - 03	май				июнь				29.06 - 05	июль			27.07 - 02	август				Итого по дисциплине
				1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	
				7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	
				Номера календарных недель																																																			
				35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	
				Порядковые номера недель учебного года 1 курс																																																		
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
	ОУД	**Общие учебные дисциплины**	**вз. с преп.**	16	15	15	15	15	14	15	15	15	15	14	15	14	11	0	0	0	0	0	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	256
	ОУД.02	Литература	вз. с преп.	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4			*																																					50
	ОУД.03	Иностранный язык	вз. с преп.	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3																																									40
	ОУД.04	Математика	вз. с преп.	3	3	3	4	3	3	3	4	3	4	3	4	3	3						4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4																				98
	ОУД.08	Астрономия	вз. с преп.	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	2																																								40
	ОУД.09	Родной русский язк	вз. с преп.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																																								28
		Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	**вз. с преп.**	5	4	5	4	5	5	4	5	4	4	5	4	5	5	0	0	0	0	0	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	128
	ОУДп.11	Химия	вз. с преп.	5	4	5	4	5	5	4	5	4	4	5	4	5	5						5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	5										*										128
	ОП-00	**Общепрофессиональный цикл**	**вз. с преп.**	4	6	5	6	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0	0	7	8	9	8	9	8	9	8	9	8	9	8	8	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	185
			сам. раб.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	вз. с преп.																					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																				26
			сам. раб.																																																					0
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	вз. с преп.																			5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4																				63
			сам. раб.																																																					0
	ОП.09	Физическая культура	вз. с преп.	1	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1																				52
			сам. раб.																																																				0
	АУД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	вз. с преп.	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3																																								44
			сам. раб.																																																				0
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	**вз. с преп.**	10	10	10	10	11	10	11	10	11	10	11	10	11	11	36	36	0	0	0	19	19	18	19	17	19	17	20	17	18	18	18	18	19	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	798
			сам. раб.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
III	**ПМ 03**	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации ...**	вз. с преп.	10	10	10	10	11	10	11	10	11	10	11	10	11	11	36	36	0	0	0	5	4	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	0	0	36	36	36	36	0	0	0	*	0	0	0	0	0	0	0	0	0	424

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA	AB	AC	AD	AE	AF	AG	AH	AI	AJ	AK	AL	AM	AN	AO	AP	AQ	AR	AS	AT	AU	AV	AW	AX	AY	AZ	BA	BB	BC	BD	BE
	АУД.02	Основы социально-правовых знаний	сам. раб.																																																			0
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	**вз. с преп.**	10	10	10	10	11	10	11	10	11	10	11	10	11	11	36	36	0	0	0	19	19	18	19	17	19	17	20	17	18	18	18	18	19	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	798
			сам. раб.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
III	ПМ 03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного**	вз. с преп.	10	10	10	10	11	10	11	10	11	10	11	10	11	11	36	36	0	0	0	5	4	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	0	0	36	36	36	36	0	0	0	*	0	0	0	0	0	0	0	0	0	424
			сам. раб.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
	МДК.03.01	приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	вз. с преп.	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4			*																										*										50
			сам. раб.										1		1																																									2
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	вз. с преп.	6	7	6	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7						5	4	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5										*										158
			сам. раб.														2																																							2
	УП.03	Учебная практика	вз. с преп.															36	36																																					72
			сам. раб.																																																					0
	ПП.03	Производственная практика	вз. с преп.																																				36	36	36	36														144
			сам. раб.																																																					0
	ПМ 04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,**	вз. с преп.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	15	13	15	13	14	13	15	13	14	13	14	14	14	36	36	0	0	0	0	36	36	36	*	0	0	0	0	0	0	0	0	0	374
			сам. раб.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
	МДК.04.01	приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	вз. с преп.																				3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4	4																				50
			сам. раб.																													1		1																						2
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов,	вз. с преп.																				11	11	10	11	10	10	10	11	10	10	10	10	10	10																				144
			сам. раб.																															1		1																				2
	УП.04	Учебная практика	вз. с преп.																																		36	36																		72
			сам. раб.																																																					0
	ПП.04	Производственная практика	вз. с преп.																																								36	36	36											108
			сам. раб.																																																					0
		Всего часов в неделю учебных занятий	вз. с преп.	35	35	35	35	35	34	35	35	35	34	35	34	35	32	36	36	36	0	0	35	35	35	35	35	35	35	35	35	34	35	33	35	35	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	###
			сам. раб.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
		ИТОГО		**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**34**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**34**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**###**

каникулы — производственная практика — промежуточная аттестация — учебная практика

1.1. Примерный календарный график учебного процесса.

43.01.09 Повар, кондитер

4 курс - 2023/2024 учебный год

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		сентябрь				29.09 - 05	октябрь			27.10 - 02.11	ноябрь				декабрь				29.12 - 04	январь			26.01 - 0	февраль			23.02 - 0	март				30.03 - 05	апрель			27.04 - 03	май				июнь				29.06 - 05	июль			27.07 - 02	август				Итого по дисциплине
				1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	
				7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	
				Номера календарных недель																																																				
				35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	
				Порядковые номера недель учебного года 1 курс																																																		
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
	ОУД	**Общие учебные дисциплины**	**вз. с преп.**	5	6	5	6	5	6	5	6	5	6	5	6	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	76
	ОУД.04	Математика	вз. с преп.	5	6	5	6	5	6	5	6	5	6	5	6	5	5			*																																				76
	ОП-00	**Общепрофессиональный цикл**	**вз. с преп.**	15	16	16	16	15	16	16	16	15	16	14	15	15	15	0	0	0	0	0	10	10	9	10	10	10	10	11	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	308
			сам. раб.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	вз. с преп.	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	4	4	4	4																																							60
			сам. раб.																																																					0
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	вз. с преп.	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	3	3						1	1	1	1	1	1	1	1	2																									46
			сам. раб.																																																					0
	ОП.09	Физическая культура	вз. с преп.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1						2	2	2	2	3	2	2	3	2																									46
			сам. раб.																																																				0
	ОП.10	Рисование и лепка	вз. с преп.	1	2	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1						3	3	2	3	2	3	2	3	3																									42
			сам. раб.																																																					0
	ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	вз. с преп.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4																																							44
			сам. раб.																																																					0
	ОП.12	Деловая культура	вз. с преп.	3	2	3	2	2	2	3	2	2	3	2	2	2	2																																							32
			сам. раб.																																																					0
IV	**ОП.13**	Основы финансовой грамотности	вз. с преп.																				4	4	4	4	4	4	5	4	5																									38
			сам. раб.																																																					0
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	**вз. с преп.**	11	11	13	11	12	11	13	11	12	11	13	11	13	11	36	36	0	0	0	17	17	17	17	17	17	17	17	16	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	928
			сам. раб.	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
	ПМ 05	**оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	вз. с преп.	11	11	13	11	12	11	13	11	12	11	13	11	13	11	36	36	0	0	0	17	17	17	17	17	17	17	17	16	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	928
			сам. раб.	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
	МДК.05.01	приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	вз. с преп.	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	5	4	5	4			*																																				60
			сам.				1		1																																													2

	ОП.11	профессиональной деятельности	сам. раб.																																																	0
	ОП.12	Деловая культура	вз. с преп.	3	2	3	2	2	2	3	2	2	3	2	2	2	2																																					32
			сам. раб.																																																	0
IV	ОП.13	Основы финансовой грамотности	вз. с преп.																				4	4	4	4	4	4	5	4	5																									38
			сам. раб.																																																	0
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	**вз. с преп.**	11	11	13	11	12	11	13	11	12	11	13	11	13	11	36	36	0	0	0	17	17	17	17	17	17	17	17	16	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	928
			сам. раб.	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
	ПМ 05	**оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	вз. с преп.	11	11	13	11	12	11	13	11	12	11	13	11	13	11	36	36	0	0	0	17	17	17	17	17	17	17	17	16	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	928
			сам. раб.	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
	МДК.05.01	приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	вз. с преп.	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	5	4	5	4			*																																		60
			сам. раб.				1		1																																											2
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	вз. с преп.	7	7	8	7	8	7	8	7	8	7	8	7	8	7						17	17	17	17	17	17	17	17	16																									256
			сам. раб.																					1	1																													2
	УП. 05	Учебная практика	вз. с преп.															36	36													36	36	36	36																					216
			сам. раб.																																																	0
	ПП. 05	Производственная практика	вз. с преп.																																	36	36	36	36	36	36	36	36	36												324
			сам. раб.																																																	0
	ГИА	**Государственная итоговая аттестация (ДЭ)**	вз. с преп.																																										36	36										72
			сам. раб.																																																	0
		Всего часов в неделю учебных занятнй	вз. с преп.	31	33	34	33	32	33	34	33	32	33	32	32	33	31	36	36	36	0	0	27	27	26	27	27	27	27	28	28	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	###
			сам. раб.	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
		ИТОГО		**31**	**33**	**34**	**34**	**32**	**34**	**34**	**33**	**32**	**33**	**32**	**32**	**33**	**31**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**27**	**28**	**27**	**27**	**27**	**27**	**27**	**28**	**28**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**###**

каникулы производственная практика промежуточная аттестация учебная практика ГИА

5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением о порядке разработки и утверждения рабочей программы учебной дисциплины, профессионального модуля, программы учебной и производственной практики.

В рабочих программах учебных дисциплин уточнено содержание обучения, в том числе изучаемое углубленно, с учетом его значимости для освоения АОП и специфики профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- последовательность изучения материала;
- распределение часов по разделам и темам;
- лабораторные и практические занятия;
- тематика рефератов;
- самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся, включая выполнение индивидуальных проектов;
- формы и методы текущего контроля и оценки учебных достижений промежуточной аттестации студентов;
- рекомендуемые учебные пособия и др.

Рабочие программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

– титульный лист;
– сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках, рецензентах;
– паспорт программы учебной дисциплины;
– структура и содержание учебной дисциплины;
– условия реализации программы учебной дисциплины;
– контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла

Коды	Программы учебных дисциплин	Приложение к ПАОП
	Общеобразовательный цикл	
Общие учебные дисциплины		
ОУД.01	Русский язык	приложение
ОУД.02	Литература	приложение
ОУД.03	Иностранный язык	приложение
ОУДп.04	Математика	приложение
ОУД.05	История	приложение
ОУД.06	Физическая культура	приложение
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	приложение
ОУД.08	География	приложение
ОУД.09	Физика	приложение
По выбору из обязательных предметных областей		
ОУДп.10	Информатика	приложение
ОУДп.11	Химия	приложение
ОУДб.12	Биология	приложение

Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей (МДК), практик, ГИА.

Коды	Примерные рабочие программы учебных дисциплин	**приложение к АОП**
Общепрофессиональный цикл (учебные дисциплины)		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	приложение
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	приложение
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	приложение
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	приложение
ОП.05	Основы калькуляции и учета	приложение
ОП.06	Охрана труда	приложение
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	приложение
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	приложение
ОП.09	Физическая культура	приложение
ОП.10	Рисование и лепка	приложение
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	приложение
ОП.12	Деловая культура	приложение
ОП.13	Основы финансовой грамотности	приложение
	Адаптационные дисциплины	
АУД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	приложение
Профессиональные модули (ПМ.00)		
ПМ.01	Программа по ПМ.01 **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	приложение
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	приложение
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	приложение
УП.01	Программа по учебной практике	приложение
ПП.01	Программа по производственной практике	приложение
ПМ.02	Программа по ПМ.02 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	приложение
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	приложение
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	приложение
УП.02	Программа по учебной практике	приложение
ПП.02	Программа по производственной практике	приложение
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**	

	разнообразного ассортимента	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	приложение
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	приложение
УП.03	Программа по учебной практике	приложение
ПП.03	Программа по производственной практике	приложение
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	приложение
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	приложение
УП.04	Программа по учебной практике	приложение
ПП.04	Программа по производственной практике	приложение
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	приложение
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	приложение
УП.05	Программа по учебной практике	приложение
ПП.05	Программа по производственной практике	приложение
ГИА	Программа Государственной итоговой аттестации	приложение

Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла, учебных дисциплин общепрофессионального цикла, профессиональных модулей (МДК), практик, ГИА являются составной частью ПАОП.

5.4. Организация практической подготовки обучающихся

Практика является обязательным разделом АОП. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации АОП предусматриваются следующие виды практик: *учебная и производственная*.

Учебная практика и производственная практика реализуется ПОО при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика реализуется в учебных кабинетах/лабораториях/мастерских ПОО, в которых имеется оборудование, инструмент и расходные материалы обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудованием и инструментами, используемыми при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills.

Учебная практика является важнейшей составной частью учебного процесса по подготовке обучающихся в соответствии с квалификационной характеристикой по профессии

43.01.09 Повар, кондитер. Для прохождения практики необходимы знания, умения и компетенции, полученные обучающимися при изучении дисциплин профессионального цикла: общепрофессиональных дисциплин и соответствующих профессиональных модулей.

Целями учебной практики являются:

- улучшение качества профессиональной подготовки;
- закрепление и углубление теоретических знаний;
- приобретение навыков работы.

Задачами учебной практики являются:

- адаптация обучающихся к условиям профессиональной деятельности и новой социальной роли;
- ознакомление обучающихся с организацией и технологиями поварского и кондитерского дела;
- актуализация теоретических знаний, выработка первоначальных профессиональных умений и навыков по организации и ведению профессиональной деятельности.
- совершенствование умений самоанализа и самооценки.

Продолжительность учебных практик в общей сложности составляет 21 неделю. Учебная практика проводится рассредоточено в соответствии с учебным планом.

Производственная практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная практика призвана обеспечить тесную связь между теоретической и практической подготовкой обучающихся с соматическими заболеваниями, дать им первоначальный опыт практической деятельности, создать условия для формирования профессиональных компетенций.

Целями производственной практики являются:

- повышение качества профессиональной подготовки;
- приобретение профессиональной компетенции.

Задачами производственной практики являются:

- обобщение, систематизация, конкретизация и закрепление теоретических знаний на основе практического опыта.

Производственная практика проводится концентрировано в форме элементов дуального обучения в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основании заключѐнных договоров. Продолжительность производственных практик составляет 26 недель.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Оборудование организаций и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики (баз практик) соответствует содержанию деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

При необходимости для прохождения практики обучающихся из числа лиц с соматическими заболеваниями создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н.

Цели и задачи программы и формы отчетности по каждому виду практики определены Порядком организации и проведения практики обучающихся, осваивающих программы среднего

профессионального образования.

Отчетной документацией по выполнению программы практик являются:

- учебная практика – дневник;
- производственная практика (по профилю специальности) – аттестационный лист, производственная характеристика, дневник, отчет о практике.

Содержание программ практик согласовывается с работодателями.

Виды практик по курсам распределяются следующим образом:

Вид практики	I курс (час)		II курс (час)		III курс (час)		IУ курс (час)	
	1	2	3	4	5	6	7	8
Учебная практика	0	72	72	108	72	72	72	144
Производственная практика	0	72	0	252	0	252	0	324

Рабочие программы учебных и производственных практик по профессиональным модулям являются составной частью АОП.

Аттестация по учебной и производственной практике проводится в форме дифференцированных зачетов.

В период дистанционного обучения производственная практика проводится с учетом индивидуального подхода к студентам с соматическими заболеваниями, а также с учетом работы предприятий.

На усмотрение руководителя структурного подразделения производственная практика может проводиться очно, на работающих предприятиях с соблюдением всех санитарно – эпидемиологических мероприятий.

При реализации программы практики в рамках дистанционного режима обучения необходимо предусмотреть:

- ведение дневника наблюдений;
- выполнение практических заданий;
- выполнение тестовых заданий;
- ознакомление с материалом посредством просмотра видеоконтента, размещенного на канале Youtube или на специально разработанном сайте.

6. Контроль и оценка результатов освоения примерной адаптированной образовательной программы.

6.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности профессиональных и общих компетенций. Фонды оценочных средств

Порядок аттестации обучающихся регламентируется «Положением о текущем, рубежном контроле и промежуточной аттестации студентов ПОО» и «Положением об итоговой государственной аттестации выпускников ПОО»

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер оценка качества освоения обучающимися ПАОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию студентов с соматическими заболеваниями.

Для аттестации обучающихся с соматическими заболеваниями на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы подготовки (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательной программе осуществляется в соответствии действующим законодательством об образовании, требованиями ФГОС СПО, а также действующими локальными нормативными документами ПОО.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся с соматическими заболеваниями устанавливаются педагогами самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их доводят до сведения обучающихся с соматическими заболеваниями не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Для обучающегося с соматическими заболеваниями проводится входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и соматическими заболеваниями устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования).

Текущий контроль успеваемости обучающегося с соматическими заболеваниями осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования или в иных формах, определенных программой конкретной дисциплины (профессионального модуля).

Цель текущего контроля - получение информации о выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости для обучающегося с соматическими заболеваниями имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и вносить коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация по дисциплинам и междисциплинарным курсам осуществляется комиссией или преподавателем, ведущим данную дисциплину, междисциплинарный курс, в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета или в иной

форме, предусмотренной учебным планом и программой дисциплины, профессионального модуля.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с соматическими заболеваниями, устанавливается с учетом ограничений здоровья индивидуальных психофизических особенностей (письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования). При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене.

При необходимости для обучающихся с соматическими заболеваниями промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала.

Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся с соматическими заболеваниями. Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям привлекаются в качестве внештатных экспертов представители работодателей.

Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися с соматическими заболеваниями.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям адаптированной образовательной программы создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Эти фонды включают:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки студентов и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций студентов.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Количество и формы промежуточной аттестации соответствует требованиям ФГОС СПО: общее количество экзаменов не превышает 8 в год, суммарное количество зачетов и

дифференцированных зачетов - 10 (без учета аттестации по дисциплине «Физическая культура»), ПМ заканчиваются экзаменами.

Формы контроля промежуточной аттестации по дисциплине или МДК:

- экзамен может проводиться по завершению изучения курса в свободное от теоретических занятий время;

- зачет (дифференцированный зачет) проводится за счет часов, отведенных на изучение дисциплины.

Аттестация по учебной и производственной практикам проводится в форме дифференцированного зачета.

В ПОО созданы необходимые условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов, активно привлекаются работодатели, преподаватели читающие смежные дисциплины.

Фонды оценочных средств по промежуточной аттестации обучающихся являются составной частью АОП.

6.2. Организация государственной аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) выпускника

Основной задачей государственной итоговой аттестации является решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании; разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников.

Целью государственной итоговой аттестации (ГИА) является комплексная оценка качества и уровня подготовки выпускника, а также соответствие его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер требованиям работодателей и стандартов Ворлдскиллс Россия.

Государственная итоговая аттестация выпускников, обучающихся по АОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме, проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий, рекомендованных в примерной программе, разрабатываются задания по демонстрационному экзамену.

Обязательное требование к подготовке и защите выпускной квалификационной работы - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Типовые задания в примерной программе предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках, оценки успешности освоения программ профессионального образования по конкретной профессии. Задания, разработанные ПОО, утверждаются директором после предварительного положительного заключения работодателей.

Демонстрационный экзамен (далее - ДЭ) проводится с целью определения у выпускников с соматическими заболеваниями уровня знаний, умений, навыков, позволяющих

вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным компетенциям в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

ДЭ является независимой оценкой качества подготовки кадров и обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с международными стандартами.

Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате ДЭ получают возможность:

- одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс без прохождения дополнительных аттестационных испытаний,

- подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации,

- одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., характеристики с мест прохождения практики и т.д.

Все локальные акты ПОО по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся с соматическими заболеваниями в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося с соматическими заболеваниями продолжительность сдачи им государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников с соматическими заболеваниями предусматривает предоставление при необходимости специализированных технических средств и оказание технической помощи.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) определен локальным актом «Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ПОО», в котором регламентирована деятельность ответственных лиц в части:

- организации работы государственной экзаменационной комиссии (ГЭК);

- порядка подготовки и проведения ГИА;

- требований к содержанию и оформлению рабочей программы ГИА;

С целью оказания методической помощи обучающимся при подготовке к ГИА в ПОО разработаны методические рекомендации по подготовке и прохождению государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Для подготовки к ГИА разработана программа государственной итоговой аттестации, которая утверждена директором ПОО после предварительного положительного заключения работодателей.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения выпускников, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Организация процедуры государственной итоговой аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена определена в Положении о проведении демонстрационного экзамена как вида ГИА, разработанном на основе Распоряжения Министерства просвещения России от 01 апреля 2019 г. № Р-42 "Об утверждении Методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена".

На период подготовки к государственной итоговой аттестации приказом руководителем ПОО назначаются руководители выпускных работ из числа преподавателей специальных дисциплин.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются календарным учебным графиком.

Аттестационные испытания, включенные в государственную итоговую аттестацию, не заменяются оценкой уровня подготовки на основе текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Для обучающихся с соматическими заболеваниями время на выполнение работ может быть увеличено. В случае проведения государственного экзамена форма его проведения для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Программа Государственной итоговой аттестации является составной частью АОП.

7. Ресурсное обеспечение АОП

7.1. Требования к материально-техническому оснащению

Материально-техническая база ПОО, реализующей АОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивает специальные условия для получения образования, воспитания и развития обучающихся с соматическими заболеваниями, включает в себя:

- обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность;
- использование адаптированной образовательной программы, методов обучения и воспитания, учебных, методических, дидактических материалов, учитывающих особенности восприятия и уровень обучаемости указанных лиц;
- организации рабочего места обучающегося;
- проведение для них групповых и индивидуальных развивающих и коррекционных занятий;
- предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь;

- использование при необходимости специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Специальные помещения ПОО 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.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся с соматическими заболеваниями оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

ПОО обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд ПОО укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные АОП.

Допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

В ПОО функционирует медицинский кабинет.

В ПОО предприняты все необходимые меры для обеспечения безопасности студентов, сотрудников и преподавателей. ПОО находится под круглосуточной охраной, системой наружного и внутреннего видеонаблюдения.

В ПОО действует пропускная система, на основе электронных пропусков. Все посетители предъявляют документы, удостоверяющие личность.

7.1.1. Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности;

- охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс

Залы:

- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- Актовый зал

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

Образовательная организация, реализующая примерную адаптированную образовательную 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.

7.1.2.1. Оснащение лабораторий

Минимально необходимый перечень материально- технического обеспечения, для реализации образовательной программы включает следующее:

Лаборатория № 1 «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория № 2 «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
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

7.1.2.3. Оснащение баз практик

Реализация АОП предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Для обучающихся из числа лиц с соматическими заболеваниями форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающихся из числа лиц с соматическими заболеваниями учитываются рекомендации данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе его реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Для обучающихся с соматическими заболеваниями форма проведения практики устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Учебная практика реализуется в х мастерских и лаборатория ПОО с использованием оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов по компетенциям: «Поварское дело», «Кондитерское дело»**.**

Производственная практика реализуется на основе договоров с социальными партнѐрами на предприятиях с использованием оборудования предприятий. Оснащение рабочих мест баз производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся с соматическими заболеваниями овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

При необходимости, для прохождения практики обучающимися с соматическими заболеваниями, создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями приказа Минтруда России от 19.11.2013 г. № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

7.2. Требования к кадровым условия реализации АОП

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

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

Педагогические работники, участвующие в АОП, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с соматическими заболеваниями, со спецификой приема-передачи учебной информации, способами применения специальных технических средств обучения с учетом разных нозологий и учитывают их при организации образовательного процесса.

К реализации АОП привлекаются тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения.

7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

АОП обеспечена учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. В учебно-методических комплексах, существуют разделы, содержащие рекомендации для организации самостоятельной работы студентов.

Основные и дополнительные печатные учебные издания представлены в программах дисциплин и профессиональных модулей.

Реализация АОП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин, электронной библиотечной системе. Во время учебных занятий и самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по АОП 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, учебной литературой 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 каждых 100 обучающихся.

При использовании электронных изданий обучающиеся обеспечены рабочими местами в компьютерном классе, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин, имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

7.4. Характеристики социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов с соматическими заболеваниями

Для наиболее эффективной реализации АОП для обучающихся с соматическими заболеваниями в ПОО создана социокультурная среда, направленная на развитие личности обучающегося с учетом его потребностей и интересов и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся, на формирование профессиональной направленности, что в дальнейшем обеспечит успешную социализацию и адаптацию в профессиональной среде.

Базовыми принципами организации среды являются:

• принцип индивидуализации, предполагающий определение индивидуальной траектории развития каждого обучающегося, включение его в различные виды деятельности с учетом его особенностей и возможностей, раскрытие потенциала личности, как в учебной, так и во вне учебной работы, предоставление возможности каждому обучающемуся для самореализации и самораскрытия;

• принцип гуманистической ориентации, направленной на признание человека высшей социальной ценностью, уважительного отношения к каждому человеку, а также обеспечения свободы совести, вероисповедания и мировоззрения;

• принцип социальной адекватности, требующий соответствия содержания и средств образования социальной ситуации, в которой организуется образовательный процесс;

• принцип преемственности образовательной деятельности, осуществляемой на предшествующих уровнях системы непрерывного образования, с учетом изменившихся возрастных и социально-психологических особенностей обучающихся;

• принцип сотрудничества, предусматривающий объединение целей обучающихся и педагогов, организацию совместной жизнедеятельности, общение, взаимопонимание и взаимную поддержку.

Социокультурная среда представляет собой пространство по созданию условий, необходимых для всестороннего развития и социализации личности обучающегося с соматическими заболеваниями, сохранения его психического и физического здоровья, адаптации к профессиональной деятельности, которая реализуется через непрерывное, комплексное сопровождение образовательного процесса.

Основные виды сопровождения, которые должны быть реализованы в ПОО:

- Организационно-педагогическое сопровождение представляет собой систему наставничества и контроля, которое включает: изучение образовательного потенциала

обучающихся, определение проблем и поиск возможных путей решения, выработку программы совместных действий участников образовательного процесса, контроль за ее реализацией и коррекцией, а также оказание необходимой адресной помощи (в т.ч. контроль учебы обучающегося с соматическими заболеваниями в соответствии с графиком учебного процесса).

Организационно-педагогическое сопровождение образовательного процесса определяется созданием условий для комфортного психологического пребывания обучающегося с соматическими заболеваниями, обеспечивающих:

• Право обучающихся на поддержку;

• Право на реализацию своих потенциальных возможностей;

• Право на уважение человеческого достоинства и т.д.

В рамках образовательного процесса должна создаваться атмосфера эмоционального комфорта, формирование взаимоотношений в духе сотрудничества и принятия особенностей каждого, формирование позитивной, социально-направленной учебной мотивации. Этому способствует проведение тематических классных часов, социально-психологических тренинговых занятий, творческих профессиональных конкурсов и олимпиад для всего контингента обучающихся.

Психолого-педагогическое сопровождение направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и становления его профессиональных компетенций. Психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с соматическими заболеваниями является обязательным, целостным и непрерывным процессом, предполагает междисциплинарный подход к решению проблем сопровождаемого и соблюдение его интересов. Направлено на изучение, развитие, формирование и коррекцию профессионального становления личности; выявление проблем в обучении, развитии и воспитании, определение степени их выраженности; обеспечение консультаций специалистов для всех участников образовательного процесса; разработку и реализацию комплексных программ сопровождения обучающихся с соматическими заболеваниями Психолого-педагогическое сопровождение представляет собой систему деятельности по расширению знаний и представлений об окружающей действительности, развитию познавательной и эмоционально-волевой сферы, формированию необходимого уровня социализации, развитию коммуникативных навыков и мотиваций, укреплению и сохранению психофизического здоровья.

Психолого-педагогическое сопровождение в сфере профессионального образования призвано обеспечить интеграцию в образовательную и профессиональную среду, обеспечить реальную возможность получения профессионального образования, помочь сформироваться в качестве квалифицированных специалистов, научить адаптироваться к окружающей среде с момента поступления в образовательную организацию до трудовой деятельности.

Социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба обучающихся с соматическими заболеваниями в образовательной организации.

Под социальным сопровождением понимается совокупность мероприятий, сопутствующих образовательному процессу и направленных на социальную поддержку обучающихся с соматическими заболеваниями в процессе обучения. Это содействие в решении бытовых проблем, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения в случае наличия социальных льгот, организация досуга, вовлечение их в студенческое самоуправление, в организацию волонтерского движения и т.д.

Основными задачами социального сопровождения являются: повышение реабилитационного потенциала и улучшение качества жизни обучающихся с соматическими заболеваниями; конкретизация потребностей в различных видах социально-бытовой реабилитации; конкретизация услуг и технических средств.

Профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей обучающихся с соматическими заболеваниями, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений заболеваний, а также на нормализацию фонового состояния. С целью укрепления здоровья, развития и закрепления физических и психических качеств проводятся занятия адаптивной физической культурой, воспитательно-профилактические мероприятия: лекции, беседы, тренинги, наглядная агитация - по укреплению здорового образа жизни: двигательного режима, режима труда и отдыха, сбалансированного питания, психологической устойчивости к стрессам, а также профилактике и борьбе с вредными привычками.

В образовательном процессе социализация строится в рамках группы и в рамках отделения по профессии.

Процесс социализации включает создание адаптивного пространства, в которое каждый обучающийся может внести посильный вклад. В качестве таких адаптивных пространств могут выступать:

- пространство оформления и благоустройства помещений ПОО (ребята принимают участие в оформлении и благоустройстве зданий и территорий);
- пространство подготовки и проведения праздничных мероприятий.

Данные виды деятельности обеспечивают личностное, творческое и профессиональное развитие обучающихся, самовыражение в различных сферах жизни, способствующие обеспечению адаптации в социокультурной среде.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся с соматическими заболеваниями в ПОО используют такую форму сопровождения, как волонтерское движение среди студентов. Волонтерское движение не только способствует социализации обучающихся с соматическими заболеваниями, но и способствует более тесному взаимодействию студентов с ними, развивает процессы интеграции в молодежной среде, что обязательно проявится с положительной стороны в общественной жизни в будущем.

Обучающиеся с соматическими заболеваниями принимают непосредственное участие в студенческом самоуправлении, в работе общественных организаций, спортивных секциях и творческих клубах, в различных мероприятиях не только внутри ПОО, но и в городских конкурсах, фестивалях, семинарах, олимпиадах.

В ПОО проводится систематическая работа с кадрами по их ознакомлению с особыми образовательными потребностями обучающихся с соматическими заболеваниями в целях создания толерантной среды. Так же, как и учебная деятельность, внеучебная деятельность представляет собой отличную базу для адаптации.

Культурно-досуговые мероприятия, спорт, совместный досуг раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты обучающихся с соматическими заболеваниями. Одним из эффективных методов подготовки конкурентоспособного работника является привлечение обучающихся с соматическими заболеваниями к участию в конкурсах профессионального мастерства «Абилимпикс» на различных уровнях. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, еѐ профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

В ПОО развивается студенческое самоуправление, охватывающее обучающихся всех курсов. Основными формами социальной поддержки студентов являются:

1. *Стипендиальное обеспечение* студентов осуществляется через выплаты академической и социальной стипендии.

Академическая стипендия выплачивается студентам при условии промежуточной аттестации на «отлично» и «хорошо» в установленные календарным графиком сроки.

Обучающиеся имеющие оценки «отлично» и «хорошо» более 50% в течение двух семестров получают повышенную стипендию.

Право на получение социальной стипендии имеют студенты, представившие в ПОО выдаваемую органами социальной защиты населения по месту жительства справку для получения государственной социальной помощи.

2. Материальная поддержка студентов. Нуждающимся студентам очной формы обучения оказывается материальная помощь, Студентам из числа детей сирот и детей, оставшимся без попечения родителей, выплачивается ежегодное пособие.

8. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации АОП

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации АОП 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».

9. Регламент периодического обновления АОП

Разработанная АОП, после согласования с работодателями утверждается руководителем ПОО.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО АОП ежегодно актуализируется с учетом обеспечения прав инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение среднего профессионального образования, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся, запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся. Основанием для внесения ежегодных дополнений и изменений являются запросы работодателей регионального рынка труда, развитие экономики, культуры, технологии, социальной сферы, а также предложения преподавателей в части изменения содержания и педагогических технологий обучения, изменения в учебно-методическом, кадровом и материально-техническим обеспечении реализации АОП и другие условия.

Изменения отражаются в специальном листе изменений АОП. Содержание обновления образовательной программы обсуждается на заседаниях предметно-цикловых комиссий и согласовывается с работодателями.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

ГБПОУ МО «ЧЕХОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО
со Студенческим советом
ГБПОУ МО
«Чеховский техникум»
_____/_Баклушина К.А.
(подпись/расшифровка)
«26»_мая_2023г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«Чеховский техникум»
_____/К. А. Акимов/
«26» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

на период 2023 - 2025 гг.

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании ПЦК

кураторов и мастеров производственного обучения
протокол от « 26 » мая 2023 г. № 11

Председатель ПЦК _____ / Можевеенко Е.В./

Составители: Гавшина Марина Ивановна - заместитель директора по учебно-воспитательной работе,
Решетова Светлана Анатольевна – методист,
Балабаева Татьяна Викторовна, Фурсова Елена Владимировна - кураторы

С. Новый Быт, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка 3
РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ 5
1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся 5
1.2 Направления воспитания 6
1.3 Целевые ориентиры воспитания 7
1.3.1 Инвариантные целевые ориентиры 7
1.3.2 Вариативные целевые ориентиры 11
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ 12
2.1 Уклад профессиональной образовательнойорганизации 12
2.2 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности 13
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ 24
3.1 Кадровое обеспечение 25
3.2 Нормативно-методическое обеспечение 25
3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями 26
3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся 27
3.5 Анализ воспитательного процесса 27
Календарный план воспитательной работы 30

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 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 2021–2025годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;
- Стратегия повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017-2023 годы (утверждена распоряжением правительства РФ 25.09.2017 г. №2039-р);
- ФГОС СПО по специальности 38.02.03 Операционная деятельность в логистике, утвержденным приказом Минпросвещения России от 14 июня 2022 г. № 444;
- федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. № 1014.

Рабочая программа воспитания является обязательной частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.03 Операционная деятельность в логистике.

Данная программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач 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 учет требований 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, является обязательным.

Рабочая программа воспитания предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности; реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнерами; предусматривает формирование у обучающихся устойчивой системы нравственных ценностей на основе российских традиционных ценностей; формирование исторического сознания; российской культурной и гражданской идентичности.

Рабочая программа воспитания включает три раздела: целевой, содержательный, организационный. Сроки реализации рабочей программы воспитания на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования 2 года 10 месяцев.

Исполнители программы воспитания: директор, заместитель директора по воспитательной работе, кураторы, преподаватели, заведующие отделением, педагоги-психологи, педагоги-организаторы, социальный педагог, руководитель физического воспитания, преподаватель-организатор ОБЖ, воспитатели общежития, члены Студенческого совета.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические и другие работники ГБПОУ МО «Чеховский техникум», обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся, представители иных организаций в соответствии с законодательством Российской Федерации, локальными актами ГБПОУ МО «Чеховский техникум». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

Воспитательная деятельность в ГБПОУ МО «Чеховский техникум» является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания, установленными в Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года. Приоритетной задачей Российской Федерации в сфере воспитания является развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Отечества.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания** обучающихся: развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

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

1.2 Направления воспитания

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

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловыхустановок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание**, **формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия

вредных привычек;

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

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

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

-

1.3 Целевые ориентиры воспитания

1.3.1 Инвариантные целевые ориентиры

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

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

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

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам (ОК 01);

- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);

- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);

- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);

- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);

- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);

- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);

- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);

- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (ОК 09).

Целевые ориентиры воспитания выпускников ПОО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание

• Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. • Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, сформированного российского национального исторического сознания • Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду • Ориентированный на активное гражданское участие на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан • Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности • Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах) • Осуществляющий осмысленную устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации
Патриотическое воспитание
- Выражающий свою национальную, этническую принадлежность, приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. - Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. - Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам и памятникам. - Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.
Духовно-нравственное воспитание
- Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. - Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с

учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

- Понимающий и деятельно выражающий ценность межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.
- Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, понимания брака как союза мужчины и женщины, неприятия насилия в семье и ухода от родительской ответственности.
- Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

Эстетическое воспитание

- Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.
- Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.
- Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.
- Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей с учётом российских традиционных духовных, нравственных, социокультурных ценностей; на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

- Понимающий и выражающий в практической деятельности ценность жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.
- Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.
- Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию, соблюдающий и пропагандирующий безопасный и здоровый образ жизни.
- Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.
- Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей с точки зрения безопасности, в том числе техники безопасности, сознательного управления своим эмоциональным состоянием.
- Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку,

необходимую для успешной адаптации к избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. - Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
Профессионально-трудовое воспитание
- Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. - Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. - Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. - Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире. - Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности в российском обществе с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, общества. - Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использующий знания по финансовой грамотности, взаимодействующий и работающий в коллективе, умеющий пользоваться профессиональной документацией. - Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей профессии в обществе.
Экологическое воспитание
- Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. - Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействие сохранению и защите окружающей среды. - Применяющий знания общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. - Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной

специальности, способствующий его приобретению другими людьми.
Ценности научного познания
- Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. - Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности. - Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверной научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. - Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. - Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. - Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.

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.
-

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации**

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

содержания.	
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 Федерации[1]	
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	

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

реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[2]	
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**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	**ЛР 27**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса[3]	
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**
Общеобразовательные учебные дисциплины профильные	
ОУД11Химия (профильная)	**ЛР 24, ЛР 26**
ОУД12Биология (профильная)	**ЛР 24, ЛР 26**

2 Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

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

Дополнительные учебные предметы	
ДУП 01Введение в профессию	**Введение в профессию**
ДУП 01.01 Основы проектной деятельности	**ЛР 24, ЛР 26**
ДУП 01.02 Основы финансовой грамотности.	**ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26**
Профессиональный цикл	
Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	**ЛР 24, ЛР 26**
ОП.02Основы товароведения продовольственных товаров	**ЛР 24, ЛР 26**
ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места	**ЛР 24, ЛР 26**
ОП.04Экономические и правовые основы производственной деятельности	**ЛР 24, ЛР 26, ЛР 28**
ОП.05Основы калькуляции и учета	**ЛР 24, ЛР 26**
ОП.06Охрана труда	**ЛР 24, ЛР 26**
ОП.07Иностранный язык в профессиональной деятельности	**ЛР 24, ЛР 26**
ОП.08Безопасность жизнедеятельности	**ЛР 24, ЛР 26**
ОП.09Физическая культура	**ЛР 24, ЛР 26**
ОП.10Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.11Основы рисования и лепки	
ОП.12Психология и этика профессиональной деятельности	**ЛР 24, ЛР 26**
ОП.13Организация обслуживания в организациях общественного питания	
Профессиональные модули	
ПМ.01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**ЛР 24, ЛР 26**
ПМ.02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**ЛР 24, ЛР 26**
ПМ.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**ЛР 24, ЛР 26**
ПМ.04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	**ЛР 24, ЛР 26**
ПМ.05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Государственная итоговая аттестация	

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад профессиональной образовательной организации

Учреждение создано на основании постановления Правительства Московской области от 22 апреля 2015 года № 281/15, приказа министра образования Московской области от 08 мая 2015 года № 2497 «О проведении мероприятий по реорганизации и переименованию государственных образовательных организаций высшего образования и профессиональных образовательных организаций Московской области» путем реорганизации государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования Московской области «Чеховский механико-технологический техникум молочной промышленности» в форме присоединения к нему государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования профессионального лицея №56 Московской области, государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования профессионального училища №136 Московской области и государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования профессионального училища №32 Московской области и является правопреемником прав и обязанностей реорганизуемых образовательных учреждений.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение находится на территории городского округа Чехов. Техникум готовит квалифицированных специалистов по профессиям и специальностям исходя из кадровых потребностей экономики Московской области.

Техникум является образовательной организацией, которая занимает активную социальную позицию, студенты и педагоги техникума являются организаторами и участниками экологических, волонтерских, проектов; спортивных мероприятий, олимпиад, конференций и конкурсов.

В городе активно развиваются малые предприятия различных отраслей. Наиболее востребованными профессиями в области предоставления прочих социальных и персональных услуг стали повар, кондитер, пекарь и парикмахер. Техникум является единственной профессиональной образовательной организацией г. о. Чехов, которая осуществляет подготовку по профессиям и специальностям сферы услуг. На протяжении последних лет техникум является постоянным участником конкурсных мероприятий, организованных при поддержке министерства образования Московской области.

В городе имеются 12 ресторанов, кафе, баров, несколько столовых, в целом 102 предприятия общественного питания, для которых техникум готовит кадры.

Ведется активное сотрудничество с органами исполнительной власти через активное участие в мероприятиях муниципального уровня, сотрудничество с отделом образования города и центром занятости населения по вопросам профессиональной ориентации молодежи (выставки, ярмарки вакансий, фестивали, ярмарки учебных мест и профессий, недели неформального образования), что позволяет учитывать потребности регионального рынка труда. С целью минимизации дефицита рабочих кадров на базе техникума проводятся курсы переподготовки и повышения квалификации для работающего населения.

В техникуме реализуется комплекс мероприятий, направленных на формирование здорового образа жизни (далее – ЗОЖ), борьбу с неинфекционными заболеваниями и факторами риска их развития. Ежегодно проводятся пропагандистских мероприятия (акции, «круглые столы», тематические вечера, открытые уроки и т. п.) с участием коллективов МАУ «ДС «Олимпийский», СК «Ледовый дворец»,МБУ «СШБ «Витязь» имени А.В. Поветкина, МАУ «СШ «Спарта».

В этом году перед Дворцом Спорта «Олимпийский» состоялось торжественное открытие Аллеи спортивной славы. Это событие стало выражением признания и благодарности заслуженным тренерам и выдающимся спортсменам, которые родились, жили или тренировались на спортивных площадках городского округа.

В рамках государственной программы Московской области «Строительство объектов социальной инфраструктуры» введен в эксплуатацию стадион «Химик».

Для лиц с ограниченными возможности здоровья и инвалидов, систематически работают ФСКИ «Чайка». ГКУСО МО «Чеховский СРЦН «Аистенок». Общественная организация «Чеховское отделение Всероссийского общества инвалидов», Центр адаптивной физической культуры и спорта «Олимп».

На территории городского округа Чехов ведут планомерную работу 8 учреждений культуры с регистрацией юридического лица в которых 38 структурных подразделения. Учреждения включают в себя творческие центры, дома культуры, библиотеки, музей, театр. Функционирует одно муниципальное бюджетное образовательное учреждение дополнительного образования детей, которое имеет 4 филиала и 2 отделения.

Культура городского округа Чехов сегодня – это развивающаяся сфера, в которой сформированы творческие коллективы различной направленности, клубные формирования всех возрастных категорий, которыми руководят бесконечно влюбленные в

свою работу яркие и талантливые люди. В учреждениях культуры городского округа Чехов созданы все условия для социальной активности, самореализации и развития художественно-эстетического вкуса и общей культуры населения.

В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворенности учебой, в техникуме ведется активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов.

Основная цель воспитательной деятельности техникума - формирование воспитательной системы, способствующей развитию активной, социально ответственной, всесторонне развитой личности специалиста, способной к духовному и физическому саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, выполнению гражданского и профессионального долга, ориентированной на нравственные идеалы.

Большое внимание в техникуме уделяется научным исследованиям студентов как основному источнику формирования профессиональных компетенций высокого уровня.

В учебном заведении созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления, системно - деятельностного характера.

Основной сферой подготовки практико-ориентированного выпускника является образовательная среда. Ведущая роль в воспитании принадлежит педагогическому составу преподавателей и мастеров производственного обучения. Нравственный облик студентов, их мировоззрение формируются всем ходом учебного процесса и всеми, кто к этому процессу причастен.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ, и программ целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение студентов в творческую деятельность, органически связанную с их профессиональным становлением, в научно-исследовательскую, проектную, практическую работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач.

Внеучебная деятельность есть неотъемлемая часть воспитательной работы в техникуме, столь же приоритетная, как и учебная. Степень участия преподавателей,

сотрудников и руководителей структурных подразделений во внеучебной работе со студентами может служить показателем полноты и ответственности в выполнении должностных обязанностей и проявлением их нравственно-профессиональной позиции. Воспитательная работа в техникуме реализуется как на внутреннем, так и на внешнем уровне. Управление изнутри воспитательной системы техникума направлено на организацию совместной деятельности и общения обучающихся и других субъектов воспитательной деятельности, корректировку возникающих отношений в подростковой среде.

Общее руководство воспитательной работой осуществляет директор техникума. Организация воспитательной работы находится в компетенции заместителя директора по 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 по профилактике правонарушений. В структуру воспитательной работы также входят: социальный педагог – Мартыненко А.А., педагог-организатор. Важное место в эстетическом воспитании принадлежит руководителю творческих коллективов – Харченко Е.Г., а в воспитании физически здоровой личности и в повышении работоспособности будущего специалиста – преподавателю физической культуры и медицинскому работнику техникума – Игнатьеву П.С. и Картузовой С.А.

2.2 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.

Модуль «Аудиторные занятия»

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает:

- максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям; подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений, отвечающих содержанию и задачам воспитания;
- проектирование и реализация воспитательных целей в дисциплинах общего и профессионального модулей;
- включение преподавателями в рабочие программы по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям целевых ориентиров воспитания в качестве воспитательных целей освоения учебных тем, содержания уроков, занятий;
- выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания;

реализация воспитательного потенциала в учебной деятельности;

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

- применение интерактивных форм учебной работы: интеллектуальных, стимулирующих познавательную мотивацию, игровых методик, дискуссий, дающих возможность развивать опыт ведения конструктивного диалога, групповой работы, выстраивания отношений и действий в команде, развивающих критическое мышление;

- побуждение обучающихся соблюдать нормы поведения, правила общения со сверстниками и педагогами, соответствующие укладу ГБПОУ МО «Чеховский техникум», установление и поддержка на аудиторных занятиях доброжелательной деловой атмосферы;

- создание условий взаимодействия мотивированных и эрудированных обучающихся с неуспевающими, с обучающимися с особыми образовательными потребностями, дающего социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;

- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности.

Модуль «Внеаудиторная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала внеаудиторной деятельности осуществляется в рамках*:*

- факультативные курсы, занятия профессиональной направленности;

- курсы, дополнительные факультативные занятия исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной,
художественно-эстетической направленности, духовно-нравственной направленности по религиозным культурам народов России, духовно-историческому краеведению;

- научно-исследовательские общества обучающихся, участие обучающихся в научных и научно-исследовательских конференциях;

- тематические мероприятия воспитательной направленности по изучаемым учебным и профессиональным предметам, курсам, модулям, организуемые педагогами, в том числе совместно с социальными партнёрами ГБПОУ МО «Чеховский техникум»;

- экскурсии (в музей, картинную галерею, технопарк, на предприятие, экспедиции, походы, организуемые кураторами, в том числе совместно с обучающимися, с привлечением обучающихся к их планированию, организации, проведению, оценке;

- участие студентов и педагогов во всероссийских акциях, посвященных значимым событиям в России, мире.

Модуль «Кураторство»

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

планирование и проведение групповых собраний обучающихся, находящихся в ведении куратора, целевой воспитательной тематической направленности по планам работы кураторов и по необходимости;

- инициирование и поддержка кураторами участия обучающихся в общих мероприятиях ГБПОУ МО «Чеховский техникум», оказание необходимой помощи обучающимися в их подготовке и проведении;

- поддержка активной позиции каждого обучающегося, предоставление возможности обсуждения и принятия решений, создание благоприятной среды общения;

- организация социально-значимых совместных проектов для личностного развития обучающихся, отвечающих их потребностям, дающих возможности для самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;

- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера;

- ведение дневника куратора и составление психологических портретов своих подопечных, осведомлённость об их интересах и проблемах;

- доверительное общение и поддержка обучающихся в решении проблем (налаживание взаимоотношений с однокурсниками или педагогами, успеваемость), совместный поиск решений проблем, коррекция поведения через беседы индивидуально и(или) вместе с их родителями, с другими обучающимися группы;

- индивидуальная работа с обучающимися группы по ведению личных портфолио, в которых они фиксируют свои профессиональные, академические, творческие, спортивные, личностные достижения;

- регулярные консультации с преподавателями, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися;

- проведение мини-педсоветов для решения воспитательных проблем обучающихся, группы, привлечение педагогов к участию в делах группы, дающее им возможность лучше узнавать и понимать обучающихся, общаясь и наблюдая их во внеаудиторной обстановке;

- организация и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в учебной, студенческой группе, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в отношениях с преподавателями, администрацией;

- создание и организация работы родительского комитета, участвующего в решении вопросов воспитания и обучения, привлечение родителей (законных представителей), членов семей обучающихся к организации и проведению воспитательных дел, мероприятий в группе, ГБПОУ МО «Чеховский техникум»;

- планирование, подготовка и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований с обучающимися в группе.

Формы реализации модуля:

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок выполнения	Ответственный исполнитель	Планируемый результат
1.	Проведение инструктивно-методического совещания для педагогов-психологов «Как правильно организовать работу по профилактике суицидального поведения обучающихся»	сентябрь	Зам. директора по УВР	Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью, формирование ценностного отношения к жизни
2.	Акция "Здоровье - твое богатство"	Ежеквартально	Зам. директора по УВР, кураторы учебных групп	Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности
3.	Единый День здоровья	10 сентября	Преподаватели физической культуры, кураторы учебных групп	Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности
4.	Классный час "Формирование здорового образа жизни"	Сентябрь	Кураторы учебных групп	Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании
5.	Групповая диагностика психоэмоционального состояния обучающихся	Сентябрь-ноябрь	Педагоги-психологи	Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании
6.	Лекция со студентами на тему: «Профилактика табакокурения» среди несовершеннолетних» со студентами 1 курса	Сентябрь	Педагоги-психологи	Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности
7.	Организация бесед с врачом-наркологом в группах 1 и 2 года обучения	Октябрь	Зам. директора по УВР	Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью, формирование ценностного отношения к жизни
8.	Классный час "Физическая культура как основа формирования здорового образа жизни"	Октябрь	Кураторы учебных групп	Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании
9.	Организация и проведение социально-психологического тестирования обучающихся	Октябрь	Зам. директора по УВР, кураторы учебных групп	Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни

10.	Спортивные соревнования по настольному теннису	Октябрь	Преподаватели физической культуры	Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью
11.	Лекция со студентами на тему: «Правопослушное поведение», ответственность за совершенное административное, дисциплинарное, уголовное правонарушение»	Октябрь	Педагоги-психологи	Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактику наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек
12.	Организация и проведение добровольных медицинских осмотров обучающихся с целью выявления потребителей наркотических средств и психотропных веществ	Ноябрь	Зам. директора по УВР, кураторы учебных групп	Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактику наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек
13.	Классный час "Влияние курения на нервную и сердечно-сосудистую системы"	Ноябрь	Кураторы учебных групп	Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании
14.	Лекция со студентами на тему: «Профилактика употребления алкоголя»	Декабрь	Педагоги-психологи	Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактику наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек
15.	Волейбольный турнир	Декабрь	Преподаватели физической культуры	Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью
16.	Спортивные соревнования по мини-футболу	Декабрь	Преподаватели физической культуры	Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью

17.	Классный час «СТОП СПИД»	1 декабря	Куратор группы	Привлечение внимания к проблеме СПИДа, формирование навыков бережного отношения к своему здоровью
18.	Классный час «Безопасный интернет»	Декабрь	Куратор группы	Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью, формирование ценностного отношения к жизни
19.	Международный день борьбы с наркоманией и наркобизнесом Встречи в рамках месячника безопасности с сотрудниками МЧС, полиции	1 марта	Кураторы учебных групп, члены студенческого совета	Формирование установок личности, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, коррупции, развитие правовой и политической культуры обучающихся
20.	Классный час "Международный день борьбы с наркоманией и наркобизнесом"	01 марта	Кураторы учебных групп	Формирование нравственной позиции, к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств
21.	Баскетбольный турнир	Апрель	Преподаватели физической культуры	Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью
22.	Классный час "Всемирный день здоровья (Отмечается с 1948 г. по решению Всемирной Ассамблеи Здравоохранения ООН)" Спортивные соревнования	07 апреля	Кураторы учебных групп, преподаватели физической культуры	Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности
23.	Единый день здоровья	08 апреля	Преподаватели физической культуры, кураторы учебных групп	Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности
24.	Просмотр фильмов по профилактике употребления ПАВ, рекомендованных Министерством образования Московской области	Апрель	Зам. директора по УВР, кураторы учебных групп	Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактику наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек

Модуль «Основные воспитательные дела»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- общие для всего ГБПОУ МО «Чеховский техникум» праздники, ежегодные творческие (театрализованные, музыкальные, литературные) мероприятия, связанные с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами, в которых участвуют все обучающиеся, группы;
- торжественные мероприятия, связанные с завершением образования, переходом на следующий курс, символизирующие приобретение новых социальных, профессиональных статусов в обществе;
- церемонии награждения (по итогам учебного периода, года) обучающихся и педагогов за участие в жизни ГБПОУ МО «Чеховский техникум», достижения в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах, вклад в развитие ГБПОУ МО «Чеховский техникум», своей местности, города, региона;
- социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе с участием социальных партнёров ГБПОУ МО «Чеховский техникум», комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой профессиональной и др. направленности;
- проводимые для жителей поселения, своей местности, организуемые совместно с родителями обучающихся, социальными партнёрами праздники, фестивали, представления в связи с памятными датами, значимыми событиями для жителей поселения, местности;
- выездные программы, включающие в себя комплекс коллективных творческих дел гражданской, патриотической, историко-краеведческой, экологической, профессиональнотрудовой, спортивно-оздоровительной направленности;
- наблюдение за поведением обучающихся в ситуациях подготовки, проведения, анализа основных воспитательных дел, их отношениями с другими обучающимися, педагогами и другими взрослыми.

Формы реализации модуля:

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок выполнения	Ответственный исполнитель	Планируемый результат
1.	Организация и проведение мероприятий, посвященных Дню солидарности в борьбе с терроризмом (Установлен Федеральным законом «О внесении изменений в Федеральный закон «О днях воинской славы России» от 21.07. 2005 года)	3 сентября	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, педагоги дополнительного образования, кураторы учебных групп	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
2.	Беседы в группах с инспекторами ПДН ОМВД на тему: «Профилактика правонарушений и преступлений среди молодежи»	По согласованию с ПДН ОМВД	Заместитель директора по УВР, педагоги-психологи, социальные педагоги	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
3.	Классный час «Я – гражданин России»	октябрь	Куратор группы	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
4.	Оказание шефской помощи в содержании мемориальных, исторических мест города Чехова	По согласованию	Заместитель директора по УВР, кураторы учебных групп, члены студенческого совета	Формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству
5.	Участие в манифестациях, шествиях, возложениях венков в дни празднования Дня Победы, Дня защитника Отечества, Дня города	По согласованию	Заместитель директора по УВР, кураторы учебных групп, члены студенческого совета	Воспитание у обучающихся готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите Родины
6.	Внеклассное мероприятие «Своя игра», приуроченное ко Дню Конституции РФ	Октябрь, апрель	Преподаватели общественных дисциплин	Воспитание у обучающихся готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите Родины
7.	Подготовка документации к постановке на воинский учет студентов 1 и 2 курсов	октябрь	Кураторы учебных групп	Воспитание у обучающихся готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите Родины
8.	Участие в городских мероприятиях, посвященных Дню народного единства	октябрь	Кураторы учебных групп, члены студенческого совета	Формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству

9.	Классный час "Международный день толерантности"(Декларация принципов толерантности принята ЮНЕСКО в 1995 году)	ноябрь	Кураторы учебных групп	Формирование приверженности идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям
10.	Классный час «Мы - против коррупции»	ноябрь	Кураторы учебных групп	Формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству
11.	Классный час "День народного Единства"	ноябрь	Кураторы учебных групп	Формирование приверженности идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям
12.	Всероссийский день правовой помощи детям (проведение лекционных занятий и бесед представителями прокуратуры, инспекторами ПДН ОМВД, специалистами КДН и ЗП и др.)	19 ноября	Заместитель директора по УВР, кураторы учебных групп	Обобщение знаний об основных правах ребенка, формирование отрицательного отношения к противоправным поступкам, побуждение обучающихся к защите своих прав, воспитание уважения к правам других людей, формирование активной жизненной позиции
13.	Участие в городской акции, посвященной Дню Неизвестного солдата	3 декабря	Кураторы учебных групп, члены студенческого совета	Формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству
14.	Историческая квест-игра «Битва под Москвой»	декабрь	Кураторы учебных групп, преподаватели общественных дисциплин	Формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству
15.	Экскурсии в Музей Боевой Славы (структурное подразделение-3)	Ноябрь-декабрь	Кураторы учебных групп	Формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству
16.	**Классный час "День Конституции"**	декабрь	Кураторы учебных групп	Развитие правовой и политической культуры обучающихся, расширение конструктивного участия в принятии решений, затрагивающих их права и интересы
17.	Праздничный концерт, посвященный Дню защитника Отечества (Принят Президиумом Верховного Совета РФ в 1993 г.)	22 февраля	Педагог-организатор, педагоги дополнительного образования, кураторы учебных групп, члены студенческого совета	Формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству
18.	Старт акции «Георгиевская ленточка»	апрель	Кураторы учебных групп, члены студенческого совета	Развитие у обучающихся уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, историческим символам и памятникам Отечества
19.	Классный час "День космонавтики"	апрель	Кураторы учебных групп	Расширение представлений обучающихся об освоении космического пространства, знакомство с историей освоения

				космоса, историей отечественной космонавтики, воспитание чувства гордости за достижение человека в области освоения космического пространства
20.	Облагораживание памятников Победы	апрель	Кураторы учебных групп, члены студенческого совета	Развитие у обучающихся уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, историческим символам и памятникам Отечества
21.	Акция «Лес Победы»	апрель	Заместитель директора по УВР, кураторы учебных групп, члены студенческого совета	Формирование российской гражданской идентичности, гражданской позиции активного и ответственного члена российского общества
22.	Проведение мероприятий, посвященных годовщине Победы в ВОВ	Апрель, май	Заместитель директора по УВР, кураторы учебных групп, члены студенческого совета	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
23.	Оказание посильной помощи ветеранам ВОВ в необходимой работе по дому, в огороде и т.д.	Апрель-июнь	Кураторы учебных групп, члены студенческого совета	Формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству
24.	Тематический праздничный концерт, посвященный Дню Победы (Установлен в ознаменование победы над гитлеровской Германией в Великой Отечественной войне 1941–1945 гг.)	6 мая	Педагог-организатор, педагоги дополнительного образования, кураторы учебных групп, члены студенческого совета	Формирование гражданско-патриотических чувств, формирование чувства гордости за подвиги людей, принимавших участие в сражениях за Родину, формирование гражданской позиции, патриотических чувств, любви к Родине
25.	Участие в городских мероприятиях, посвящённых Дню Победы	9 мая	Кураторы учебных групп, члены студенческого совета	Формирование гражданско-патриотических чувств, формирование чувства гордости за подвиги людей, принимавших участие в сражениях за Родину, формирование гражданской позиции, патриотических чувств, любви к Родине
26.	Диктант Победы	май	Кураторы учебных групп, преподаватели русского языка и литературы	Формирование гражданско-патриотических чувств, формирование чувства гордости за подвиги людей, принимавших участие в сражениях за Родину, формирование гражданской позиции, патриотических чувств, любви к Родине
27.	Встречи с ветеранами ВОВ,	май	Кураторы	Формирование у обучающихся

	тружениками тыла		учебных групп, члены студенческого совета	патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству
28.	Экскурсии в Музей Боевой Славы (структурное подразделение-3)	май	Кураторы учебных групп	Формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству
29.	Выпуск стенгазет, посвященных Дню Победы	май	Кураторы учебных групп, члены студенческого совета	Формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству
30.	Классный час "Мы граждане страны, победившей фашизм"	май	Кураторы учебных групп	Формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, формирование гражданско-патриотических чувств, формирование чувства гордости за подвиги людей, принимавших участие в сражениях за Родину, формирование гражданской позиции, патриотических чувств, любви к Родине
31.	Участие в городских мероприятиях, посвящённых Дню России	12 июня	Кураторы учебных групп, члены студенческого совета	Формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству
32.	Классный час "Символы Российского государства"	июнь	Кураторы учебных групп	Формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, формирование знаний обучающихся о символике России
33.	Участие в молодежном форуме «Я – гражданин Подмосковья»	июль-август	Кураторы учебных групп, члены студенческого совета	Формирование российской гражданской идентичности, гражданской позиции активного и ответственного члена российского общества
34.	Участие в молодежных мероприятиях, посвященных Дню государственного флага России	август	Кураторы учебных групп, члены студенческого совета	Формирование знаний обучающихся о символике России

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании*:*

- оформление внешнего вида здания (зданий) ГБПОУ МО «Чеховский техникум». фасада, холла при входе и др. государственной символикой Российской Федерации, субъекта Российской Федерации, муниципального образования (флаг, герб);

- организация и проведение церемоний поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации;

- организация в доступных местах для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии ГБПОУ МО «Чеховский техникум»., с изображениями исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, значимых исторических, культурных,

природных, производственных объектов России, региона, местности, сохраняющих прошлое и настоящее ГБПОУ МО «Чеховский техникум»;

- размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России, памятных исторических, гражданских, народных, религиозных мест почитания; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества; выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к ГБПОУ МО «Чеховский техникум», соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профилю ГБПОУ МО «Чеховский техникум»;

- изготовление, размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных аудио и видео) природы России, региона, местности, предметов традиционной культуры и быта, духовной культуры народов России, объектов природного и культурного наследия;

- разработку, оформление, поддержание, использование в воспитательном процессе «мест гражданского почитания» в помещениях или на прилегающей территории для общественно-гражданского почитания лиц, событий истории и культуры России; мемориалов воинской славы, храмов, памятников, памятных досок;

- организацию и поддержание в ГБПОУ МО «Чеховский техникум». звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);

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

- размещение, поддержание, обновление на территории выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения в ГБПОУ МО «Чеховский техникум»;

- подготовку и размещение регулярно сменяемых экспозиций творческих работ обучающихся, имеющих профессиональную направленность, демонстрирующих их профессиональные способности и достижения, знакомящих с работами друг друга, фотоотчётов об интересных событиях в ГБПОУ МО «Чеховский техникум»;

- благоустройство и поддержание эстетического вида и всех помещений в ГБПОУ МО «Чеховский техникум», доступных и безопасных рекреационных зон, благоустройство и озеленение прилегающей территории;

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

- деятельность кураторов и других педагогов вместе с обучающимися, их родителями, социальными партнёрами по благоустройству, оформлению аудиторий, территории ГБПОУ МО «Чеховский техникум»;

- создание и поддержание в вестибюле или библиотеке выставочных стеллажей новых поступлений профессиональной литературы, свободного книгообмена;

- разработка и оформление пространств проведения значимых событий, праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров, профессиональных конкурсов и т. д. (событийный дизайн);

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

- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе ПОО, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

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

Формы реализации модуля:

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок выполнения	Ответственный исполнитель	Планируемый результат
	Взаимодействие с молодежными общественными организациями г.о.Чехов:МКУ РМ "Чеховский молодежный центр", Чеховский клуб волонтеров, Молодежный парламент, ВПК "Комбат", ВПК "Цитадель", Отделение ВОО "Молодая Гвардия Единой России"и др. Участие в акциях, форумах, конференциях	В течение года	Зам. директора по УВР, педагог-организатор	Поддержка в образовательной организации инициатив общественных молодежных организаций и объединений в области воспитания обучающейся молодежи
	Взаимодействие с организациями социальной сферы г.о. Чехов: Управление развитием отраслей социальной сферы Администрации г.о. Чехов, Общественная палата г.о. Чехов, Чеховское управление социальной защиты населения и др. Помощь в проведении и организация совместных мероприятий	В течение года	Зам. директора по УВР, педагог-организатор	Поддержка в образовательной организации инициатив организаций и объединений в области воспитания обучающейся молодежи
	Взаимодействие со спортивными организациями г.о. Чехов: гандбольный клуб "Чеховские медведи", МУ СКБ "Витязь", УОО спортивно-технический клуб ДОСААФ и др. Помощь в проведении и организация совместных мероприятий	В течение года	Зам. директора по УВР, педагог-организатор	Поддержка в образовательной организации инициатив спортивных организаций и объединений в области воспитания обучающейся молодежи
	Акция «За безопасность на дорогах»	Сентябрь	Зам. директора по УВР, мастера п/о, кураторы учебных групп	Закрепление знаний по ПДД; формирование правильного поведение на дорогах; предупреждение дорожно-транспортных происшествий с участием детей и подростков, пропаганда Правил дорожного движения, привлечение внимания родителей и общественности к проблеме детского дорожно-транспортного травматизма
	Интеллектуальные игры «Здоровье-это здорово»	Октябрь	Зам. директора по УВР, мастера п/о, кураторы учебных групп	Формирование собственной позиции по отношению к вредным привычкам, готовность говорить на эту тему со сверстниками; умение грамотно формулировать

				заповеди здорового образа жизни
	«Шаг навстречу» благотворительная акция, посвящённая Дню пожилого человека	Октябрь	Зам. директора по УВР, педагоги доп. образования, педагог-организатор	формирование доброго, уважительного отношения к старшему поколению; воспитание культуры поведения; понимание семейных ценностей; развитие интереса к продуктивной деятельности
	Акция #ВместеЯрче	Октябрь	Зам. директора по УВР, мастера п/о, кураторы учебных групп	Привлечение внимания к вопросам бережного отношения к энергоресурсам и использованию современных энергоэффективных технологий в быту и на производстве
	Акция «Учителями славится Россия» (помощь учителям-пенсионерам)	Октябрь	Зам. директора по УВР, мастера п/о, кураторы учебных групп	Формирование уважительного отношения к профессии учителя, доброжелательности и эмоциональной отзывчивости
	Акция, приуроченная к международному дню толерантности	Ноябрь	Зам. директора по УВР, мастера п/о, кураторы учебных групп	Формирование толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения
	Акция «Алая лента», посвященная Международному дню борьбы со СПИДом	Декабрь	Зам. директора по УВР, мастера п/о, кураторы учебных групп	формирование ответственной, адаптированной, здоровой личности, формирование умения владеть знаниями о ЗОЖ, уметь аргументировано отстаивать свою позицию, формирование здоровых установок и навыков ответственного поведения
	Акция «Международный День инвалида»	Декабрь	Зам. директора по УВР, педагог-организатор	Формирование толерантного сознания и поведения, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения
	Круглый стол, показ видеороликов "Я доброволец"	Январь	Зам. директора по УВР, мастера п/о, кураторы учебных групп	Формирование умения продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, способности вступать в дискуссию и вырабатывать свое собственное мнение
	Акция «Мы дарим Вам тепло души своей» (поздравление ветеранов с Днем защитника Отечества)	Февраль	Зам. директора по УВР, мастера п/о, кураторы учебных групп	Воспитание чувства патриотизма, уважения к памяти погибших, причастности к судьбам и делам предшествующих поколений, формирование зрелой гражданской позиции
	Проведение Дней открытыхдверей	Март	Руководители структурных подразделений	Вовлечение обучающихся в активную общественную жизнь; рост социальной и общественной активности; повышение интереса у школьников к рабочим профессиям
	Акция «Синдром любви», приуроченная к международному дню человека с синдромом Дауна	Март	Зам. директора по УВР, мастера п/о, кураторы учебных групп	Формирование толерантного сознания и поведения, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения

	Распространение памяток, буклетов «Молодежь выбирает ЗОЖ» (ко Всемирному Дню здоровья)	Апрель	Зам. директора по УВР, мастера п/о, кураторы учебных групп	Формирование собственной позиции по отношению к вредным привычкам, готовность говорить на эту тему со сверстниками; умение грамотно формулировать заповеди здорового образа жизни
	Проведение акции «Помоги ветерану»	Апрель	Зам. директора по УВР, мастера п/о, кураторы учебных групп	Воспитание чувства патриотизма, уважения к памяти погибших, причастности к судьбам и делам предшествующих поколений, формирование зрелой гражданской позиции
	Акция «Георгиевская лента»	Май	Зам. директора по УВР, мастера п/о, кураторы учебных групп	Воспитание чувства патриотизма, уважения к памяти погибших, причастности к судьбам и делам предшествующих поколений, формирование зрелой гражданской позиции
	Акция «Бессмертный полк»	Май	Зам. директора по УВР, мастера п/о, кураторы учебных групп	Воспитание чувства патриотизма, уважения к памяти погибших, причастности к судьбам и делам предшествующих поколений, формирование зрелой гражданской позиции
	Спортивные соревнования «Мы за здоровый образ жизни»	Май	Зам. директора по УВР, преподаватели физ. культуры	Формирование собственной позиции по отношению к вредным привычкам, готовность говорить на эту тему со сверстниками; умение грамотно формулировать заповеди здорового образа жизни
	Акция «Свеча Памяти»	Июнь	Зам. директора по УВР, мастера п/о, кураторы учебных групп	Воспитание чувства патриотизма, уважения к памяти погибших, причастности к судьбам и делам предшествующих поколений, формирование зрелой гражданской позиции
	Акция, посвященная Дню защиты детей «Помоги детям из социально-незащищенных семей»	Июнь	Зам. директора по УВР, мастера п/о, кураторы учебных групп	Вовлечение обучающихся в активную общественную жизнь; рост социальной и общественной активности
	День знаний (Отмечается с 1984 года на основании Указа Президиума Верховного Совета СССР от 01.10.1980 года)	01 сентября	Зам. директора по УВР, педагоги дополнительного образования, кураторы учебных групп, члены студенческого совета	Воспитание здоровой, счастливой, свободной личности, формирование способности ставить цели и строить жизненные планы
	Формирование актива группы	Сентябрь	Куратор, староста группы	Развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности
	Вовлечение обучающихся в работу кружков дополнительного образования	В течение месяца	Кураторы учебных групп, социальные педагоги, педагоги дополнительного	Формирование позитивных жизненных ориентиров и планов, готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение

			образования	к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
	Классный час "Этикет и имидж студента"	Сентябрь	Кураторы учебных групп	Формирование имиджа уверенного успешного студента, позитивного настроя
	Ежегодная церемония «Посвящение в студенты»	Сентябрь	Зам. директора по УВР, педагоги дополнительного образования, кураторы учебных групп	Формирование позитивных жизненных ориентиров и планов, готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
	Классный час "Международный день пожилых людей"	Октябрь	Кураторы учебных групп	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
	Выпуск стенгазеты «Быть учителем - это прекрасно!»	Октябрь	Кураторы учебных групп, члены студенческого совета	Формирование у обучающихся готовности и способности к образованию
	Праздничный концерт, посвященный **Всемирному дню учителя** (Отмечается по решению ЮНЕСКО с 1944 года)	5 октября	Кураторы учебных групп, педагог-организатор, педагоги дополнительного образования	Формирование мотивации к обучению и познанию, формирование благоприятного морального климата между педагогами и студентами
	Организация встреч с протоиереем, настоятелем храма Владимирской иконы Божьей матери В.И. Бобровским	Октябрь	Кураторы учебных групп	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
	Всероссийская акция «Свет в окне»	Ноябрь	Зам. директора по УВР, кураторы учебных групп	Развитие способностей к сопереживанию и формированию позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам
	Праздничный концерт, посвященный Дню матери (Указ Президента РФ от 30.01.1998 года № 120 «О Дне матери»)	Ноябрь	Педагоги дополнительного образования, педагог-организатор	Формирование уважительного отношения к родителям и старшему поколению в целом, готовности понять их позицию, принять их заботу
	Классный час "**Международный день инвалидов** (Отмечается по решению ООН с 1993 года)"	3 декабря	Кураторы учебных групп	Развитие способностей к сопереживанию и формированию позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам
	Международный день прав человека (В 1948 году Генеральная ассамблея ООН приняла всеобщую декларацию, провозгласившую право	10 декабря	Кураторы учебных групп	Формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих

	каждого на жизнь, свободу и неприкосновенность)			ценностей и нравственных чувств
	Праздничный новогодний концерт	Декабрь	Педагоги дополнительного образования, педагог-организатор	Развитие эстетического восприятия действительности, воспитание творческих способностей студентов
	Празднование Дня российского студенчества (Указ Президента Российской Федерации «О Дне российского студенчества» № 7 от 25 января 2005 года)	25 января	Кураторы учебных групп, члены студенческого совета	Организация общественно значимой деятельности; развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности
	Классный час "Международный день родного языка"	Февраль	Кураторы учебных групп	Привитие любви и интереса к родному языку, воспитание культуры речи
	Организация встреч с настоятелем мужского монастыря Мос ковской епархии Русской православной церкви Вознесенская Давидова Пустынь	Февраль	Кураторы учебных групп	Формирование нравственной позиции, способности к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств
	Праздничный концерт, посвященный Международному женскому дню 8 марта (В 1910 г. на Международной конференции социалисток в Копенгагене К. Цеткин предложила ежегодно проводить День солидарности трудящихся женщин всего мира. В России отмечается с 1913 г.)	04 марта	Педагоги дополнительного образования, педагог-организатор	Формирование нравственной позиции, эстетического вкуса, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств
	Масленичная неделя	07-11 марта	Кураторы учебных групп	Знакомство с традиционными русскими праздниками, расширение и углубление знаний о празднике «Масленица», воспитание любви к традиционным русским праздникам
	Мониторинг удовлетворенности качеством образовательных услуг и условиями обучения в техникуме (3-4 курс)	апрель	Педагоги-психологи	Реализация обучающимися практик саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества
	Классный час " День славянской письменности и культуры (Отмечается с 1986 г. в честь славянских просветителей Кирилла и Мефодия)"	Май	Кураторы учебных групп	Знакомство с традиционными русскими праздниками, воспитание любви к традиционным русским праздникам
	Конкурс рисунков на асфальте, посвященный Международному дню защиты детей (Учреждён в 1949 г. на Московской сессии совета	1 июня	Педагоги дополнительного образования, педагог-организатор	Развитие творческой активности, привлечение внимания к соблюдению прав детей на свободу мнения, образования, защиты от насилия и права на жизнь

	Международной демократической федерации женщин)			
	Флешмоб, посвященный Международному дню защиты детей	1 июня	Кураторы учебных групп	Развитие творческой активности, привлечение внимания к соблюдению прав детей на свободу мнения, образования, защиты от насилия и права на жизнь
	Тематические встречи с сотрудниками МБУК «Централизованная библиотечная сеть городского округа Чехов»	По согласованию	Зам. директора по УВР, кураторы учебных групп	Формирование нравственной позиции, к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств
	Торжественное собрание, посвященное вручению дипломов выпускникам	Июнь	Зам. директора по УВР, педагоги дополнительного образования	Воспитание здоровой, счастливой, свободной личности, формирование способности ставить цели и строить жизненные планы

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает*:*

- создание и деятельность в ГБПОУ МО «Чеховский техникум». представительных органов родительского сообщества (социальных партнёров, родительского комитета ГБПОУ МО «Чеховский техникум», академических групп), участвующих в обсуждении и решении вопросов воспитания и обучения, деятельность представителей родительского сообщества в Управляющем совете ГБПОУ МО «Чеховский техникум» со ссылками на локальные нормативные акты;

- организация взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией ГБПОУ МО «Чеховский техникум» в области воспитания и профессиональной реализации студентов, конкретные формы такого взаимодействия;

- тематические родительские собрания в группах, общие собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;

- проведение тематических собраний (в том числе по инициативе родителей), на которых родители могут получать советы по вопросам воспитания, консультации психологов, врачей, социальных работников, работников правоохранительных органов, служителей традиционных российских религий, обмениваться опытом;

- родительские дни, в которые родители (законные представители) могут посещать аудиторные и иные занятия, индивидуально общаться с педагогами, администрацией;

- родительские форумы на интернет-сайте ГБПОУ МО «Чеховский техникум», интернет-сообщества, группы с участием педагогов, в которых происходит информирование родителей, обсуждаются интересующие их вопросы, согласуется совместная деятельность;

- участие родителей в психолого-педагогических консилиумах в случаях, предусмотренных нормативными документами о психолого-педагогическом консилиуме в ГБПОУ МО «Чеховский техникум» в соответствии с порядком привлечения родителей;

- привлечение, помощь со стороны родителей в подготовке и проведении мероприятий воспитательной направленности;

- при наличии среди обучающихся детей-сирот, оставшихся без попечения родителей, приёмных детей целевое взаимодействие с их законными представителями.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в ГБПОУ МО «Чеховский техникум» предусматривает*:*

- организация и деятельность в ГБПОУ МО «Чеховский техникум» органов самоуправления обучающихся (совет обучающихся или др.), избранных обучающимися;

- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления ГБПОУ МО «Чеховский техникум», защита законных интересов, прав обучающихся;

- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания в ГБПОУ МО «Чеховский техникум», в анализе воспитательной деятельности в ГБПОУ МО «Чеховский техникум».

Формы реализации модуля:

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок выполнения	Ответственный исполнитель	Планируемый результат
1.	Экологический субботник «Чистая территория»	Сентябрь	Кураторы учебных групп	Развитие у обучающихся экологической культуры
2.	Конкурс плакатов «Береги энергию планеты!»	Сентябрь	кураторы учебных групп	Развитие у обучающихся экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды
3.	Помощь библиотеке по обновлению фонда. Акция по сбору макулатуры	Сентябрь	Кураторы учебных групп	Развитие у обучающихся экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды
4.	Неделя энергосбережения	Ноябрь	Кураторы учебных групп	Развитие у обучающихся экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды
5.	Классный час «Охрана природы — охрана здоровья»	Декабрь	Кураторы учебных групп	Развитие у обучающихся экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира
6.	Классный час «Всемирный день дикой природы» (Принят Генеральной Ассамблеей ООН. Резолюция от 20 декабря 2013 г.)	Февраль	Кураторы учебных групп	Воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, формирование умений и навыков разумного природопользования
7.	Акция «Скворечник»	Март	Кураторы учебных групп	Воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, формирование умений и навыков разумного природопользования
8.	Классный час «Экологические катастрофы мира»	Март	Кураторы учебных групп	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
9.	Классный час «Чернобыль… Черная быль»	Апрель	Кураторы учебных групп	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
10.	Акция «Лес Победы»	Апрель	Зам. директора	Воспитание чувства ответственности

			по УВР	за состояние природных ресурсов, формирование умений и навыков разумного природопользования
11.	Классный час «Проблемы Мирового океана»	Май	Кураторы учебных групп	Воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает*:*

- организация деятельности педагогического коллектива по созданию в ГБПОУ МО «Чеховский техникум» эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;
- проведение исследований рисков безопасности и ресурсов повышения безопасности;
- выделение и психолого-педагогическое сопровождение групп риска обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, зависимости);
- проведение коррекционно-воспитательной работы с обучающимся групп риска силами педагогического коллектива и с привлечением сторонних специалистов (психологов, конфликтологов, коррекционных педагогов, работников социальных служб, правоохранительных органов, опеки);
- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в ГБПОУ МО «Чеховский техникум» и в социокультурном окружении с обучающимися, педагогами, родителями, социальными партнёрами (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне);
- организация работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- поддержка инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ГБПОУ МО «Чеховский техникум», профилактики правонарушений, девиаций.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства ГБПОУ МО «Чеховский техникум», в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает*:*

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки

вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия);

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

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

- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни ГБПОУ МО «Чеховский техникум»., муниципального образования, региона, страны;

- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами в рамках профессионального поля профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовнонравственной направленности, ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Цель модуля: создание условий для удовлетворения потребностей обучающихся в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии в сфере трудовых и социально-экономических отношений посредством профессионального самоопределения.

Задачи модуля:

– развитие общественной активности обучающихся, воспитание в них сознательного отношения к труду и народному достоянию;

– формирование у обучающихся потребности трудиться, добросовестно, ответственно и творчески относиться к разным видам трудовой деятельности.

– формирование soft-skills-навыков и профессиональных компетенций;

– формирование осознания профессиональной идентичности (осознание своей принадлежности к определённой профессии и профессиональному сообществу);

– формирование чувства социально-профессиональной ответственности, усвоение профессионально-этических норм;

– осознанный выбор будущего профессионального развития и возможностей реализации собственных жизненных планов;

– формирование отношения к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

Реализация воспитательного потенциала работы в ГБПОУ МО «Чеховский техникум» по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству предусматривает*:*

- профессиональные игры (игры-симуляции, деловые игры, квесты, кейсы), расширяющие знания обучающихся по выбранной специальности;

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах (в т. ч. международных) профессионального мастерства, работа на региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах, конкурсах;

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

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

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

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

Формы реализации модуля:

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок выполнения	Ответственный исполнитель	Планируемый результат
1.	Подготовка учебных мастерских, лабораторий, учебных кабинетов к началу учебного года	Июль, август, сентябрь	Зам. директора по УПР, зам. директора по безопасности, зам. директора по АХЧ	Обеспечение качественного начала учебного процесса
2.	Корректировка рабочих планов и программ по производственному обучению по специальностям на основе ФГОС	До 10.09 сентября	Руководители практики	Обеспечение качественного образовательного процесса
3.	Организация и проведение инструктивно - методических совещаний по производственному обучению при зам. директоре по УПР	В рабочем порядке	Зам. директора по УПР	Повышение качества образовательного процесса
4.	Участие в конкурсе профессионального мастерства «Лучший по профессии»	В течение года	Куратор, преподаватели спец. дисциплин	Повышение качества подготовки специалистов, формирование навыков и профессиональных компетенций
5.	Организация конференций по итогам практик в соответствии с графиком учебного процесса	Согласно графику	Зам. директора по УПР, методисты, руководители практик	Развитие технического мышления обучающихся
6.	Организация проведения открытых уроков п/о	Согласно графику	Зам. директора по УПР, методисты	Методическое совершенствование мастеров п/о
7.	Организация экскурсий по предприятиям города, района, области	В течение года	Мастера п/о, кураторы учебных групп	Повышение качества п/о
8.	Организация конкурса на лучший кабинет, лабораторию	Согласно положения	Зам. директора по УПР, методисты	Совершенствование образовательных процессов
9.	Информационное обеспечение по вопросам трудоустройства (развитие сайта)	В течение года	Руководитель СССТВ	Информационная открытость техникума
10.	Организация встреч с работодателями, выпускниками, имеющими достижения в своей профессиональной деятельности	В течение года	Руководитель СССТВ, старшие мастера	Осознанный выбор будущего профессионального развития и возможностей реализации собственных жизненных планов
11.	Проведение собраний обучающихся по вопросам производственного обучения	1 раз в квартал	Руководители подразделений, мастера п/о, кураторы учебных групп	Совершенствование производственного обучения
12.	Индивидуальные беседы с обучающимися, их родителями по вопросам организации качественного	В течение года	Зам. директора по УПР, служба по трудоустройству	Повышение качества обучения

	производственного обучения			
13.	Собеседование с обучающимися выпускных групп по вопросам подготовки к итоговой аттестации, трудоустройству	Апрель – июнь	Зам. директора по УПР, мастера п/о, кураторы учебных групп	Повышение качества обучения
14.	Регистрация на порталах по трудоустройству РАБОТАВРОССИИ, ЦОПП	Июнь	Мастера п/о, кураторы учебных	Реализация новых практик в работе
15.	Участие в выставках, ярмарках вакансий	В течение года	Руководитель ССТВ	Осознанный выбор будущего профессионального развития и возможностей реализации собственных жизненных планов
16.	Профориентационное мероприятие для студентов СПО «Мой регион. Возможности строить карьеру»	Март	Зам. директора по УПР	Сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
17.	Декада профессиональных дисциплин	Март-май	Зам. директора по УПР	Формирование у обучающихся потребности трудиться, добросовестно, ответственно и творчески относиться к разным видам трудовой деятельности
18.	Совместная деятельность по развитию студенческих отрядов с Московским областным региональным отделением Молодёжной общероссийской общественной организации «Российские Студенческие Отряды»	В течение года	Зам. директора по УВР	Организация временной трудовой занятости, прохождение профессионального обучения участников студенческих отрядов по всем направлениям деятельности (строительные, педагогические, отряды проводников и прочие)
19.	Анкетирование студентов выпускных групп по вопросам трудоустройства	В течение года	Руководитель ССТВ, мастера п/о, кураторы учебных групп	Формирование осознания профессиональной идентичности (осознание своей принадлежности к определённой профессии и профессиональному сообществу)
20.	Проведение классных часов в выпускных группах на тему: «Составление резюме выпускника»	В течение года	Руководитель ССТВ, мастера п/о, кураторы учебных групп	Осознание обучающимися своих желаний и возможностей, сопоставление своих возможностей с требованиями выбираемых профессий
21.	Индивидуальное консультирование студентов и выпускников	В течение года	Руководитель ССТВ, мастера п/о, кураторы учебных групп	Определение значимости навыков самоопределения, самопознания и самооценивания, повышение компетентности в области планирования карьеры
22.	Психолого-профессиональная подготовка студентов и выпускников к трудоустройству	В течение года	Педагог-психолог, социальный педагог	Формирование психологической готовности к совершению осознанного профессионального выбора, повышение компетентности обучающихся в области планирования карьеры

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, заместителя директора по воспитательной работе, двух педагогов-организаторов, социального педагога, двух педагогов-психологов, руководителя физического воспитания, преподавателя-организатора ОБЖ, двух воспитателей общежития, кураторов, преподавателей. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов. Также привлекаются социальные партнёры, обеспечивающие проведение мероприятий на условиях соглашений о сотрудничестве.

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности включает:
Правила внутреннего распорядка для студентов ГБПОУ МО «Чеховский техникум»;
Положение «О Совете по профилактике»;
Положение «Об установлении единых требований к внешнему виду обучающихся техникума»;
Положение «Об организации обучения детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в ГБПОУ МО «Чеховский техникум»;
Положение «О работе волонтерского движения»;
Положение «О физкультурно-оздоровительной работе в ГБПОУ МО «Чеховский техникум»;
Положение «О Совете родителей»;
Положение «О контроле за посещаемостью учебных занятий обучающимися ГБПОУ МО «Чеховский техникум»;
Положение «Об охране здоровья обучающихся в ГБПОУ МО «Чеховский техникум»;
Положение «Об организации обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов»;
Положение «О Студенческом совете ГБПОУ МО «Чеховский техникум»;
Положение «О кураторе учебной группы»;
Положение «О поощрении студентов ГБПОУ МО «Чеховский техникум»;
Положение «О посещении студентами мероприятий, не предусмотренных учебным планом»;
Положение «Об организации и проведении учебных сборов».

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности: обучающиеся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, обучающиеся из семей мигрантов, билингвы), одарённые, с отклоняющимся поведением создаются особые условия:

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом:

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях.

Порядок и система применения мер морального и материального поощрения обучающихся определяется в локальном нормативном акте ГБПОУ МО «Чеховский техникум» «Положение о поощрении студентов ГБПОУ МО «Чеховский техникум».

Обучающиеся поощряются за:

участие и победу в учебных, творческих конкурсах, олимпиадах, физкультурных,– спортивных состязаниях, мероприятиях;

поднятие престижа техникума на международных, всероссийских, региональных,– муниципальных олимпиадах, конкурах, турнирах, фестивалях, конференциях;

общественно-полезную деятельность и добровольный труд на благо техникума и– социума; благородные высоконравственные поступки.

Техникум применяет следующие виды поощрений:

поощрение грамотой за успехи в учебной/внеучебной деятельности;

–поощрение дипломом, грамотой, благодарственным письмом за призовые места в– конкурсах, мероприятиях в техникуме и за его пределами;

поощрение благодарственным письмом родителей (законных представителей)– обучающихся;

ходатайство о поощрении обучающегося в вышестоящие органы.

3.3 Анализ воспитательного процесса

1. Анализ ***условий воспитательной деятельности*** определяется по следующим позициям:

- описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
- наличие студенческих объединений, кружков и секций в образовательной организации, которые могут посещать обучающиеся;
- взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
- оценка социально-психологического климата в коллективе (взаимоотношений в педагогическим коллективе, преподавателей и обучающихся, преподавателей и родителей обучающихся);
- наличие разработанных и используемых методических материалов по организации воспитательной деятельности;

оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ ***состояния воспитательной деятельности*** определяется по следующим позициям:

- проводимые в образовательной организации дела и реализованные проекты;
- уровень вовлечённости обучающихся в дела образовательной организации, проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;
- включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);
- профессионально-личностное развитие обучающихся (диагностика, оценка портфолио);
- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся.

Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в личностном и профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию, педагогом-психологом, социальным педагогом, кураторами, с привлечением актива родителей (законных представителей), обучающихся, совета обучающихся.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию при его наличии) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом или иным коллегиальным органом управления в ГБПОУ МО «Чеховский техникум.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРИНЯТО

решением ФУМО СПО УГПС
43.01.09 Повар,кондитер.

Протокол от 02.07.2023№ 08–23

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
(УГПС 43.01.09)
по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии Повар, кондитер
на период 2023-2026 г.

Чехов
2023

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 «Абилимпикс»;

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

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

Дата	Содержание и формыдеятельности.	Участники	Местопроведения	Ответственные	ЛР	Наименованиемодуля
СЕНТЯБРЬ						
1	**Деньзнаний**	Обучающиесявсехкурсов: ПК – 21 ПК – 22 ПК - 23	Учебные аудитории, актовый зал, Выставочные залы, студии, клубы, кинотеатры	Заместительдиректора по УВР Гавшина М.И., кураторы Балабаева Т.В., Фурсова Е.В.	1, 2, 3, 5, 12, 15	«Взаимодействие с родителями»
2	Лекция, беседа, дискуссия: «Мои права и обязанности» (ознакомление с Конституцией РФ, Уставом учебного заведения, Правилами внутреннего распорядка учебного заведения и другими локальными актами образовательной организации.) Анкетирование студентов с целью составления	Группа ПК - 23	Учебные аудитории	Заместительдиректора по УВР Гавшина М.И., кураторыБалабаева Т.В.,Фурсова Е.В., педагог-психолог Изотова Ю.Н.	1, 3, 4, 9	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание»

	психолого-педагогических характеристик, формирования социального паспорта групп, выявления студентов, склонных к девиантному поведению, организации психолого-педагогического сопровождения.					
2	**День окончания Второй Мировой войны**: классный час	Обучающиеся 2,3 курса	Учебные аудитории	ПреподавательисторииВилигурская А.Е., кураторы Балабаева Т.В.,Фурсова Е.В	1, 5, 6	«Ключевыедела ПОО»
3	**День солидарности в борьбе с терроризмом**. Классный час - семинар, посвященный памяти жертв террористических атак, в рамках акции посвященной Дню солидарности в борьбе с терроризмом	Обучающиеся 3 курса	Учебные аудитории	Преподаватель ОБЖ и БЖД, кураторы Балабаева Т.В.,Фурсова Е.В., Биккулова О.И	1, 2, 3	«Ключевыедела ПОО»
1-7	Посвящение в студенты. Спортивно-познавательная деловая игра: "Квест первокурсника"	Обучающиеся 1 курса	Помещение и территория ПОО	Заместительдиректора по УВР Гавшина М.И., кураторыБалабаева Т.В.,Фурсова Е.В ,члены Студенческого совета	7, 9, 11	«Ключевыедела ПОО»
6	Урок- беседа, посвященный Международному дню распространения грамотности проводится в рамках тематики занятий по учебному предмету "Русский язык"	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Председатель предметной цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин Иванова С.Н., преподаватели дисциплины "Русский языкБлизнецова Т.Н."	5, 8, 11	«Кураторство и поддержка»
8	Введение в профессию (специальность) в рамках акции "День Финансиста". Учебная (виртуальная) экскурсия; деловая игра: Портрет финансового работника в условиях цифровой трансформации Российской экономики.	Обучающиеся 1 курса, кураторы первокурсников обучающиеся выпускных групп	Актовый зал, учебные аудитории, возможно проведение на площадке организации работодателей	Заместительдиректора по УВР Гавшина М.И., кураторыБалабаева Т.В.,Фурсова Е.В , преподавательдисциплины «Финансовая грамотность» Решетова С.А., члены Студенческого совета	2, 13, 14, 15	«Ключевые дела ПОО» «Профессиональный выбор»

	Беседа, лекция в рамках проведения акции "День призывника"	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Заместительдиректора по УВР Гавшина М.И., куратораБалабаева Т.В.,Фурсова Е.В , социальный педагог Мартыненко А.А., представители военкомата	1, 2, 3, 9	«Ключевыедела ПОО»
	Неделя здорового образа жизни. Правовые часы в рамках недели ЗОЖ "Я - гражданин России" с участием работников правоохранительных органов, медицинских работников (примерная тематика): - ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»; - Законодательство РФ об ответственности за оборот наркотических средств и психотропных веществ.	Обучающиеся 2,3 курса	актовый зал, спортивный зал, учебные аудитории	Заместительдиректора по УВР Гавшина М.И., куратораБалабаева Т.В.,Фурсова Е.В , педагог-организатор Харченко Е.Г., медицинский работникКартузова С.А., специализированных медицинских учреждений	1, 2, 3, 9, 10, 12	«Ключевыедела ПОО»
	Организация работы творческих коллективов. Вовлечение обучающихся в работу театральных кружков, студий, клубов по интересам.	Обучающиесявсехкурсов: ПК – 21 ПК – 22 ПК - 23	актовый зал, спортивный зал, учебные аудитории	Заместительдиректора по УВР Гавшина М.И., куратораБалабаева Т.В.,Фурсова Е.В, педагог-организатор Харченко Е.Г.	2, 5, 7, 8	«Ключевыедела ПОО»
	Создание волонтерского объединения обучающихся. Организация работы волонтерской группы обучающихся	Обучающиесявсехкурсов: ПК – 21 ПК – 22 ПК - 23	актовый зал, спортивный зал, учебные аудитории	Заместительдиректора по УВР Гавшина М.И., куратораБалабаева Т.В.,Фурсова Е.В, педагог-организатор Харченко Е.Г.	2, 5, 6, 12	«Молодежныеобщественныеобъединения»
	Организация работы спортивных секций. Вовлечение обучающихся в спортивные секции	Обучающиесявсехкурсов: ПК – 21 ПК – 22 ПК - 23	Спортивныйзал	Заместительдиректора по УВР Гавшина М.И., куратораБалабаева Т.В.,Фурсова Е.В, педагог-организатор Харченко	1, 3, 7, 9	«Ключевыедела ПОО»

				Е.Г.преподаватели физической культуры Игнатьев П.С.		
21	Отчетно-перевыборная конференция Студенческого актива. ВыборактиваСтуденческогосовета	Члены Студенческого актива, заинтересованные обучающиеся	Актовый зал,	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И.,педагог-организатор Харченко Е.Г. Председатель Студенческого совета	1, 2, 3	«Молодежные общественные объединения» «Студенческое самоуправление»
	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). День зарождения российской государственности (862 год): лекция, семинар	Обучающиесявсехкурсов: ПК – 21 ПК – 22 ПК - 23	площадки городских музеев, выставочных комплексов	педагог-организатор Харченко Е.Г., преподаватели истории Вилигурская А.Е., члены Студенческого совета	1, 2, 3, 5, 8	«Ключевые дела ПОО»; «Молодежные общественные объединения»
ОКТЯБРЬ						
1	**День Учителя:** праздничный концерт, подготовленный силами обучающихся и их законных представителей	Обучающиеся участники праздничного концерта, преподаватели и администрация ПОО	Актовый зал, открытые площадки театральных студий, клубов организаций-работодателей, муниципальных домов культуры и др.	Заместитель директора, курирующий воспитание, классные руководители, члены Студенческого совета, педагог-организатор	1, 4, 6, 7, 11	«Взаимодействие с родителями» «Ключевые дела ПОО»
	Всероссийскийфестивальнауки "NAUKA 0+"	Обучающиеся 1 курса, члены научного студенческого сообщества	Площадки ПОО, открытые площадки, организованные на территории городского округа, муниципального образования	Директор, заместитель директора, курирующий воспитание, председатели предметной цикловой комиссии	1, 2, 10, 13, 14, 15	«Кураторство и поддержка» «Профессиональный выбор»
	Общероссийская образовательная	Обучающиеся 2, 3	Учебныеаудитор	Директор, заместитель	2, 13,	«Учебноезанятие»

	акция «Всероссийский экономический диктант»	курса, члены научного студенческого сообщества	ии ПОО	директора, курирующий воспитание, преподаватели профессиональных дисциплин	14, 15	
	Экологическая выставка: "Все цвета ОСЕНИ"	Обучающиеся 1 курса, школьники обучающиеся в воскресных школах, действующих при ПОО на курсах по общеобразовательным дисциплинам и основам финансовой грамотности (при наличии).	Музей ПОО, холлы и вестибюли здания ПОО	Заместитель директора, курирующий воспитание, руководитель воскресной школы, классные руководители, педагог-организатор	2, 5, 10, 11	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-пространственной среды»
	Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения #ВместеЯрче	Обучающиеся 2,3 курса	Учебныеаудитории ПОО	Педагог-психолог, преподаватель дисциплин "Экология", "География"	2, 9, 10, 11	«Ключевыедела ПОО»
	Общероссийская образовательная акция «Всероссийский географический диктант»	Обучающиеся 2,3 курса, члены научного студенческого сообщества	Учебныеаудитории ПОО	Директор, заместитель директора, курирующий воспитание, преподаватели профессиональных дисциплин	2, 13, 14, 15	«Ключевыедела ПОО»
	Участие в «Эко –марафоне «Сдай макулатуру-спаси дерево!».	Обучающиесявсехкурсов		Директор, заместитель директора, курирующий воспитание	2, 9, 10, 11	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-пространственной среды»
	Виртуальные выставки и учебные экскурсии Государственных (муниципальных) органов исполнительной власти России, Центрального Банка России, МИ ФНС России, Россгосстрах, организаций работодателей	Обучающиесявсехкурсов	открытые площадки музеев, выставочных центров, учебные аудитории ПОО	Заместитель директора, курирующий воспитание, классные руководители, педагог-организатор	3, 13, 14, 15	«Ключевые дела ПОО» «Цифровая среда»

	Родительское собрание: предмет обсуждения - качество освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы	Родители и законные представители обучающихся	Актовый зал, учебные аудитории ПОО	Директор, Заместитель директора, курирующий воспитание, заместитель директора, курирующий учебный процесс, классные руководители.	2, 12,	«Взаимодействие с родителями»
	Занятия в спортивных секциях, театральных студиях, кружках, творческих коллективах	Обучающиесявсехкурсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории ПОО	Заместитель директора, курирующий воспитание, руководители кружков, секций, творческих коллективов, педагог-организатор	2, 9, 10, 11	«Ключевыедела ПОО»
30	**День памяти жертв политических репрессий:** классный час, беседа, дискуссия, студенческая конференция	Обучающиеся различных курсов, члены Клуба знатоков русской истории	Актовый зал, музей ПОО, учебные аудитории	Заместитель директора, курирующий воспитание, классные руководители, члены и руководитель студенческого исторического общества, преподаватели истории, педагог-организатор	1, 2, 5, 8, 12	«Ключевыедела ПОО»
НОЯБРЬ						
4	**День народного единства:** Фестиваль дружбы народов, урок, концерт, студенческая конференция; конкурс-викторина «День народного единства»	Обучающиесявсехкурсов	Актовыйзал	Заместитель директора, курирующий воспитание, классные руководители, педагог-организатор	1, 2, 5, 8, 11	«Ключевыедела ПОО»
3-8	Участие в Большом этнографическом диктанте	Обучающиесявсехкурсов	Учебныеаудитории	Заместитель директора, курирующий воспитание, классные руководители, педагог-организатор	2, 13, 14, 15	«Ключевыедела ПОО»
	Мероприятия, посвященные Международному дню студенчества.	Обучающиесявсехкурсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории ПОО	Заместитель директора, курирующий воспитание, классные руководители, педагог-организатор	1, 5, 8, 9, 11, 12	«Ключевыедела ПОО»

	"Что такое профессиональная этика и принцип профессионального скептицизма?" Проведение тематических классных часов, мастер – классов, викторин по профилю специальности	Обучающиеся 1 курса	Учебныеаудитории	Заместитель директора, курирующий учебно-производственную работу, председатель предметно-цикловой комиссии, преподаватели профессиональных модулей, члены НСО	3, 13, 14, 15	«Профессиональныйвыбор»
	Деньоткрытыхдверей	членыСтуденческого совета, активисты	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории ПОО	Директор, заместительдиректора	1, 3, 7, 12, 14, 15	«Студенческое самоуправление» «Конкуренция и партнерство»
	«Твоя активная позиция» - цикл встреч с администрацией колледжа. Часдиректора	члены Студенческого совета ПОО, заинтересованные обучающиеся	Актовыйзал,	Заместитель директора, курирующий воспитание, председатель Студенческого совета	1, 2, 3,	«Студенческоесамоуправление»
	День матери: фотогалерея на тему "Моя любимая мама", конкурс тематических сочинений о любви к матери, о семейных ценностях	Обучающиесявсехкурсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории ПОО	Заместитель директора, курирующий воспитание, классные руководители, педагог-организатор	6, 7, 12	«Взаимодействие с родителями»
	Занятия в спортивных секциях, театральных студиях, кружках, творческих коллективах	Обучающиесявсехкурсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории ПОО	Заместитель директора, курирующий воспитание, руководители кружков, секций, творческих коллективов, педагог-организатор	2, 9, 10, 11	«Ключевыедела ПОО»
ДЕКАБРЬ						
2	День банковского работника: проектная сессия, экскурсия,	Обучающиеся 2,3 курсов, участники	Актовый зал, учебные	Заместитель директора, курирующий учебно-	2, 4, 13, 14, 15	«Профессиональныйвыбор»

	выставка (форма проведения и количество мероприятий определяется образовательной организацией самостоятельно)	научного студенческого общества	аудитории, открытые площадки региональных банков	производственную работу, председатель предметно-цикловой комиссии, преподаватели профессиональных модулей, классные руководители, члены НСО		
	Мероприятия в группах, посвященные Дню Памяти Неизвестного Солдата, героям Великой Отечественной войны, городам героям, городам трудовой славы	Обучающиеся всех курсов, члены студенческого исторического общества	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории ПОО	Заместитель директора, курирующий воспитание, руководитель клуба "Знатоки Российской истории", преподаватели истории	1, 2, 3, 5, 6	«Ключевыедела ПОО»
5	Международный день добровольца в России. Беседы по группам о добровольцах-волонтерах, формирование групп волонтеров, мероприятия помощи в рамках волонтерского движения	Обучающиесявсехкурсов	Учебныеаудитории	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог-организатор, социальный педагог	1, 2, 3, 5, 6	«Ключевыедела ПОО»
	Международная акция «Тест по истории Отечества» проводится в рамках федерального проекта Молодежного парламента «Каждый день горжусь Россией!».	Обучающиеся всех курсов, члены Клуба "Знатоки Российской истории"	Актовый и /или зал для конференций	Заместитель директора, курирующий воспитание, руководитель клуба "Знатоки Российской истории", преподаватели истории	1, 5, 7, 8	«Ключевыедела ПОО»
9	**День Героев Отечества:** виртуальная выставка, галерея портретов: «Мои родственники в дни Великой Отечественной войны»; Онлайн-экскурсия по Городам-героямhttps://clck.ru/RADAD	Обучающиеся всех курсов, члены студенческого исторического общества	Актовый зал, музей, холл, вестибюль ПОО (на выбор образовательной организации)	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог-организатор, родители обучающихся	1, 2, 5, 6, 8, 12	«Ключевые дела ПОО» «Цифровая среда»
12	**День Конституции Российской Федерации:** торжественная линейка, открытые уроки по дисциплине "Обществознание"	Обучающиеся всех курсов, члены НСО	Холл, вестибюль ПОО, учебные аудитории	Заместитель директора, курирующий воспитание, председатель предметной цикловой комиссии общеобразовательных	1, 2, 3, 7, 8, 13, 14, 15	«Кураторство и поддержка»

				дисциплин, преподаватели учебного предмета "Обществознание"		
27	**Новогоднеепредставление, шоу-программа**	Члены творческих коллективов, приглашенные обучающиеся колледжа,школьники, обучающиеся по программам дополнительного образования	Актовый зал, спортивный зал (на выбор образовательной организации)	Заместитель директора, курирующий воспитание, члены Студенческого совета, руководители творческих коллективов, классные руководители	5, 7, 8, 9, 11, 12	«Взаимодействие с родителями» «Организация предметно-пространственной среды»
ЯНВАРЬ						
1	**Новый год - новогодние каникулы:** программа новогодних каникул разрабатывается образовательной организацией самостоятельно (при необходимости)	Обучающиеся всех курсов (по личному заявлению обучающегося)				«Взаимодействие с родителями»
	Правовые часы "Я - гражданин России" с участием работников правоохранительных органов, правозащитников и др.(примерная тематика): - Правонарушения и виды административной ответственности, уголовная ответственность за некоторые преступления; - Молодежный экстремизм сегодня: ксенофобия, экстремизм в молодежной среде, противодействие экстремисткой деятельности в соответствии с законом Российской Федерации	Обучающиесявсехкурсов	Учебныеаудитории	Заместитель директора, курирующий воспитание, классные руководители, преподаватели правовых дисциплин	1, 2, 3, 9	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание»

	Участие в городских, районных, областных мероприятиях, посвященных распространению цифровой грамотности среди местного населения с привлечением обучающихся колледжа, участие в проектах: "Россия - страна возможностей"; "Большая перемена"; "Волонтер цифровой грамотности в финансовой сфере", "Я молодой предприниматель" и др. (повыборуобразовательнойорганизации)	Обучающиесявсехкурсов	Открытые площадки региональных органов власти, ведущих организаций - работодателей	Директор, заместитель директора, курирующий учебно-производственную работу, председатели предметно-цикловых комиссий, преподаватели информатики, классные руководители	2, 4, 11, 13, 14, 15	«Ключевые дела ПОО» «Цифровая среда»
	Круглый стол "Встреча с представителями работодателей, бывшими выпускниками". Организациявстреч с работникамиЦентразанятостинаселения	Обучающиесявыпускныхгрупп	Актовый зал, учебные аудитории, открытые площадки организаций - работодателей, центра занятости населения	Директор, заместитель директора, курирующий учебно-производственную работу, классные руководители выпускных групп, руководители производственной практики от образовательной организации	4, 12, 13, 14, 15	«Профессиональныйвыбор»
25	**«Татьянин день» (праздник студентов)** Экскурсии, посещение выставочных центров, театров, зимних развлекательных центров, ледовых арен, городских спортивных площадок	Обучающиесявсехкурсов	Открытыегородскиеплощадки	Заместитель директора, курирующий воспитание, классные руководители, законные представители обучающихся	9, 11, 12	«Ключевыедела ПОО
27	**День снятия блокады Ленинграда.** Мероприятия в рамках акции: День снятия блокады Ленинграда: классный час - беседа, фотогалерея, виртуальная экспозиция.	Обучающиеся всех курсов, члены студенческого клуба "Знатоки Российской истории"	Актовыйзал, учебныеаудитории	Заместитель директора, курирующий воспитание, классные руководители, руководитель студенческого клуба "Знатоки Российской истории"	1, 2, 5, 6, 12	«Ключевые дела ПОО»; «Цифровая среда»
ФЕВРАЛЬ						

2	**День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)**	Обучающиеся всех курсов, члены студенческого исторического общества", представители волонтерского движения, военно-патриотических клубов, члены Студенческого совета, научного студенческого общества	Актовый зал, музей ПОО, учебные аудитории	Заместитель директора, курирующий воспитание, классные руководители, руководитель студенческого клуба "Знатоки Российской истории", преподаватели истории	1, 2, 3, 5, 8	«Ключевыедела ПОО»
8	**День русской науки:** студенческая конференция, круглый стол, дискуссия. Выбор тематики предоставляется образовательной организации самостоятельно. Возможно проведение в онлайн-формате	Обучающиеся всех курсов, члены Научного студенческого общества	Актовый зал, конференц-зал, учебные аудитории	Заместитель директора, курирующий учебно-методическую работу, председатели предметный цикловых комиссий, преподаватели профессиональных модулей.	4, 7, 8, 10, 13, 14, 15	«Профессиональныйвыбор»; «Цифроваясреда»
	Проведение тренингов делового общения в группах	Обучающиесястарших курсов	Учебныеаудитории	Заместитель директора, курирующий воспитание, преподаватели учебной дисциплины «Психология общения»	2, 3, 7, 9, 11, 12, 13, 15	«Кураторство и поддержка»
	Международный день родного языка. Конкурс эссе, сочинений на тему: «Героями своими мы гордимся»	Обучающиеся 1 курса	Учебныеаудитории	Заместитель директора, курирующий воспитание, преподаватели учебного предмета «Русский язык»	1, 5, 6, 7, 8	«Ключевыедела ПОО»
	Мероприятие «День белых журавлей». День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества	Обучающиесявсехкурсов	Актовый зал, конференц-зал, учебные аудитории	Заместитель директора, курирующий воспитание, классные руководители	1, 2, 5, 8	«Ключевыедела ПОО»
23	**День защитников Отечества.**	Обучающиесявсехку	Актовыйзал,	Заместитель директора,	9, 11,	«Ключевыедела ПОО»

	Военно- Спортивная игра «А, ну-ка парни!», посвященное Дню ЗащитникаОтечества	рсов	спортивныйзал	курирующий воспитание, преподаватели физкультуры, классные руководители	12	
	Мероприятия в рамках акции "Русские традиции": развлекательная шоу программа "Широкая масленица"	Обучающиесявсехкурсов	Актовый зал, спортивный зал, столовая ПОО	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог – организатор, классные руководители	2, 5, 8, 9	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-пространственной среды»
МАРТ						
	Круглый стол с представителями малого и среднего бизнеса, индивидуальными предпринимателями города по вопросам организации собственного бизнеса, по правовым аспектам предпринимательства	Обучающиесястаршихкурсов	Актовый зал, конференц-зал, учебные аудитории	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог – организатор, классные руководители	4, 6, 13, 14, 15	«Профессиональныйвыбор»
8	**Международныйженскийдень**	Обучающиесявсехкурсов	Актовыйзал, спортивныйзал	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог – организатор, классные руководители	5, 6, 7, 8, 11, 12	«Ключевыедела ПОО»
	Единый день профилактики дорожно-транспортного травматизма «Студенчество за безопасность на дорогах»	Обучающиеся 1 курса	Актовыйзал, учебныеаудитории	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог – организатор, классные руководители	3, 7, 9	«Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
18	**День воссоединения Крыма с Россией.** Лекция -беседа, классный час, фотогалерея, выпуск стенгазет.	Обучающиеся всех курсов, члены студенческого исторического общества	Актовый зал, конференц-зал, учебные аудитории	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог – организатор, классные руководители	1, 2, 5, 6, 7, 8	«Ключевыедела ПОО»
	Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения: «Вместе Ярче!»	Обучающиесявсехкурсов	Актовый зал, конференц-зал, учебные аудитории	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог – организатор, классные руководители	3, 10, 12	«Ключевыедела ПОО»
АПРЕЛЬ						

	День космонавтики: Онлайн-выставка в честь 60-летия полета в космос Юрия Гагарина в Московском планетарии	Обучающиеся 1 курса	Актовый зал, конференц-зал, учебные аудитории	Заместитель директора, курирующий воспитание, преподаватель учебного предмета «Астрономия»	1, 5, 9, 10	«Ключевые дела ПОО» «Цифровая среда»
	Проведение ежегодной школы актива Студенческого Совета	Обучающиеся всех курсов, члены Студенческого совета, активисты студенческого самоуправления	Определяется ПОО самостоятельно	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог - организатор	1, 2, 7, 9, 11	«Студенческоесамоуправление»
	День пожарной охраны. Тематический урок по учебному предмету «Основы безопасности жизнедеятельности»	Обучающиеся 1 курса	Учебныеаудитории	Председатель предметной цикловой комиссии, преподаватель учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности»	1, 3, 7, 9	«Кураторство и поддержка»
	Участие в Экологической акции «Зеленый десант», «Чистый город».	Обучающиесявсехкурсов	Помещение ПОО, приусадебнаятерритория	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог-организатор, классные руководители	1, 4, 10	«Взаимодействие с родителями» «Организация предметно-пространственной среды»
	Участие в акции Международный исторический «Диктант победы»	Обучающиеся всех курсов, члены студенческого исторического общества	Учебныеаудитории	Заместитель директора, курирующий воспитание, преподаватели учебного предмета «История»	1, 5, 6,7	«Ключевыедела ПОО»
МАЙ						
1	**Праздник весны и труда.** Программа праздника разрабатывается самостоятельно образовательной организацией при необходимости.	Обучающиеся всех курсов (по личному заявление обучающихся)				«Взаимодействие с родителями»
9	Уроки мужества: «Они знают цену жизни». Встречи с ветеранами	Обучающиесявсехкурсов	Актовый зал, конференц-зал,	Заместитель директора, курирующий воспитание,	1, 2, 5, 7, 8	«Ключевыедела ПОО»

	тыла, ветеранами Великой Отечественной войны, Афганистана, войны в Чеченской республике		учебные аудитории	педагог-организатор, классные руководители		
	Участие в городских, районных, областных мероприятиях патриотической направленности. Экскурсии в музеибоевойславы	Обучающиеся 1 курса	Открытыегородскиеплощадки	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог-организатор, классные руководители	1, 2, 5, 6, 7, 8	«Ключевыедела ПОО»
	День Победы Участие в городских мероприятиях, посвященных празднованию Дня Победы: возложение цветов; участие в акции "Бессмертный полк" и др.	Обучающиесявсехкурсов	Открытыегородскиеплощадки	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог-организатор, классные руководители	1, 2, 5, 7, 8, 12	«Ключевыедела ПОО»
	Легкоатлетическая эстафета среди учебных заведений, посвященной годовщине Победы в ВОВ	Обучающиесявсехкурсов	Городские стадионы, открытые городские площадки, улицы, скверы	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог-организатор, классные руководители	1, 7, 9,	«Ключевыедела ПОО»
	Классный час на тему: «Международный день семьи»	Обучающиесявсехкурсов	Актовый зал, конференц-зал, учебные аудитории	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог-организатор, классные руководители	7, 8, 12	«Взаимодействие с родителями»
24	**День славянской письменности и культуры**	Обучающиеся 1-2 курсов	Актовый зал, конференц-зал, учебные аудитории	Заместитель директора, курирующий воспитание, председатель предметной цикловой комиссии, преподаватели русского языка	5, 8, 11, 12	«Ключевыедела ПОО»
26	**День российского предпринимательства "Тематические студенческие научно-практические конференции по предпринимательству: «Я – начинающий предприниматель»**	Обучающиесявсехкурсов	Актовый зал, конференц-зал, учебные аудитории	Заместитель директора, курирующий воспитание, председатель предметной цикловой комиссии, преподаватели профессиональных модулей	1, 3, 4, 7, 13, 14, 15	«Профессиональныйвыбор»
	Круглый стол с представителями					

	малого и среднего бизнеса, индивидуальными предпринимателями города / района по вопросам организации собственного бизнеса, по правовым аспектам предпринимательства					
	Встреча с работниками налоговых органов по вопросам налогообложения Самозанятых					
ИЮНЬ						
1	**Международный день защиты детей:** фотогалерея, оформление студенческих газет, репортажей, ведение странички в социальных сетях	Обучающиесявсехкурсов	Актовый зал, холл образовательной организации, сайт, группа в социальных сетях	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог- организатор, члены Студенческого совета	1, 3, 7, 12	«Взаимодействие с родителями» «Цифровая среда»
5	**Деньэколога**	Обучающиесявсехкурсов	Актовый зал, конференц-зал, учебные аудитории	Заместитель директора, курирующий воспитание, преподаватель учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»	1, 10	«Ключевыедела ПОО»
6	**Пушкинский день России:** литературный вечер, конкурс стихов	Обучающиесявсехкурсов	Актовый зал, конференц-зал, учебные аудитории	Заместитель директора, курирующий воспитание, преподаватели учебного предмета «Литература»	5, 7, 11	«Ключевыедела ПОО»
12	**День России. Классный час на тему: «День России»**	Обучающиесявсехкурсов	Актовый зал, конференц-зал, учебные аудитории	Заместитель директора, курирующий воспитание, руководитель студенческого исторического общества	1, 2, 3, 6, 7, 9	«Ключевыедела ПОО»
	Классный час "Я патриот своего учебного заведения", приглашение выпускников специальности	Обучающиесявсехкурсов	Актовый зал, конференц-зал, учебные аудитории	Заместитель директора, курирующий учебно-производственную работу, педагог-организатор	1, 4, 13, 14, 15	«Ключевые дела ПОО»; «Кураторство и поддержка»
22	**День памяти и скорби -день начала Великой Отечественной**	Обучающиесявсехкурсов	Актовый зал, конференц-зал,	Заместитель директора, курирующий воспитание,	1, 2, 5, 6, 12	«Ключевыедела ПОО»

	Войны		учебные аудитории	руководитель студенческого исторического общества		
27	**Деньмолодежи**	Обучающиесявсехкурсов	Актовый зал, конференц-зал, учебные аудитории	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог- организатор, члены Студенческого совета	1, 2, 5, 8, 9, 11	«Ключевыедела ПОО»
ИЮЛЬ						
	Летние каникулы. Программа летнего лагеря определяется образовательной организацией самостоятельно при необходимости	Все обучающиеся (по личному заявлению обучающихся)	Определяетсяобразовательнойорганизациейсамостоятельно	Директор летнего лагеря труда и отдыха	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	«Взаимодействие с родителями»
8	**День семьи, любви и верности**	Все обучающиеся, посещающие летний лагерь труда и отдыха.	Определяетсяобразовательнойорганизациейсамостоятельно	Директор летнего лагеря труда и отдыха	12	«Взаимодействие с родителями»
АВГУСТ						
	Летние каникулы. Программа летнего лагеря определяется образовательной организацией самостоятельно при необходимости	Все обучающиеся (по личному заявлению обучающихся)	Определяетсяобразовательнойорганизациейсамостоятельно	Директор летнего лагеря труда и отдыха, преподаватели, воспитатели, вожатые. тьютер		«Взаимодействие с родителями»
22	**День Государственного Флага Российской Федерации**	Все обучающиеся, посещающие летний лагерь труда и отдыха.	Определяетсяобразовательнойорганизациейсамостоятельно	Директор летнего лагеря труда и отдыха, преподаватели, воспитатели, вожатые. тьютер	1, 2, 3, 5, 8, 10	«Взаимодействие с родителями»
23	**День воинской славы России (Курская битва, 1943)**					«Взаимодействие с родителями»
27	**Деньроссийскогокино**				11	«Взаимодействие с родителями»