

Министерство образования и науки Алтайского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Благовещенский профессиональный лицей»

РАССМОТРЕНО:
Педагогическим советом
КГБПОУ «БПЛ»
Протокол № 6 от " 5 " мая 2025 г

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора
КГБПОУ «БПЛ»
№ 36 от " 6 " мая 2025 г

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Благовещенка 2025

Основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Программа определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

Организация разработчик: КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей»

Разработчики:

Потапова Н.В.- заместитель директора по УПР
Петренко Л.В.- заместитель директора по УВР
Булахова Н.Д. - методист

СОГЛАСОВАНО:

Руководители предприятий:

ИП Степаненко Анжелика Ивановна

Анжелика Степаненко
(подпись) (Ф.И.О.)
06.05.2025

председатель ПО «Благовещенский оптовый рынок»

Комбаров Сергей Алексеевич

Сергей Комбаров
(подпись) (Ф.И.О.)
06.05.2025

Директор Кафе «Шоколад»
Скулкина Елена Валерьевна

Елена Скулкина
(подпись) (Ф.И.О.)
06.05.2025

СОДЕРЖАНИЕ

I	ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ	
1.	Общие положения	4
2.	Общая характеристика образовательной программы	6
3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника. Требования к абитуриентам, поступающим в кгбпоу «Благовещенский профессиональный лицей»	7
4	Требования к результатам освоения образовательной программы	9
4.1	Личностные, предметные и метапредметные результаты освоения обучающимися образовательной программы	9
4.2	Общие компетенции	13
4.3	Профессиональные компетенции	16
II	ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ	
5.	Структура образовательной программы	78
5.1.	Учебный план	78
5.2	Календарный учебный график	85
5.3	Рабочая программа воспитания	93
5.4	Календарный план воспитательной работы	116
6.	Условия реализации образовательной программы	126
6.1	Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	126
6.2	Требования к учебно-методическому обеспечению образовательного процесса	130
6.3	Перечень специальных помещений. Материально-техническое оснащение учебных кабинетов, лабораторий, мастерских по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	143
6.4	Требования к практической подготовке обучающихся	158
6.5	Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	158
6.6	Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	167
6.6	Организация образовательного процесса	167
III	СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ	
7.	Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	170
7.1	Перечень рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей	170
7.2	Содержание рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей (Приложение 1)	172
8.	Рабочие программы учебных и производственных практик	173
8.1	Перечень программ учебных и производственных практик	173
8.2	Содержание программ учебных и производственных практик (Приложение 2)	173
9.	Программа государственной итоговой аттестации	174
10.	Программа формирования универсальных учебных действий обучающихся	178
11.	Программа коррекционной работы (социальнопедагогического сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в кгбпоу «Благовещенский профессиональный лицей»)	297
12.	Организация текущего контроля и промежуточной аттестации	204

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), реализуемая в КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, представляет собой систему учебно-методических документов разработана на основе требований:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016г. N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный номер 44828;
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 27.12.2023) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 (ред. от 19.03.2024) "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228);
- Примерной основной образовательной программы, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм №01 от 28.06.2021г., зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный номер 38.
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 (ред. от 20.12.2022) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167);
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 22.11.2024) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211)
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержен приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержен приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержен приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 «Рекомендациями 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»;
- Устав КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей»;
- Локальные нормативные акты лицея КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей»;

ППССЗ определяет объем и содержание по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

СПО – среднее профессиональное образование;

СОО – среднее общее образование;

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН - Общий математический и естественно-научный цикл.

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

УД – учебная дисциплина;

МДК – междисциплинарный курс;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ. ТРЕБОВАНИЯ К АБИТУРИЕНТАМ, ПОСТУПАЮЩИМ В КГБПОУ «БЛАГОВЕЩЕНСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Форма получения образования: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 академических часов, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Требования к абитуриентам

Прием на обучение по программе подготовки специалистов среднего звена за счёт Краевого бюджета на базе основного общего образования проводится на общедоступной основе в соответствии с правилами приема в Лицей.

При поступлении в лицей абитуриенты должны предоставить следующие документы:

- Заявление на поступление в КГБПОУ "БПЛ" установленного образца
- Документ об образовании (оригинал)
- Оригинал или копия документов, удостоверяющих личность, гражданство
- Медицинская справка, форма №086/у
- Фотографии 4 шт. (размером 3×4)
- СНИЛС (копия)
- Характеристика с предыдущего места учебы
- Сертификат о прививках

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация Специалист поварского и кондитерского дела
ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	осваивается
ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается

ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		Повар Кондитер

4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Личностные, предметные и метапредметные результаты освоения обучающимися образовательной программы

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

гражданского воспитания:

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;

умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

духовно-нравственного воспитания:

осознание духовных ценностей российского народа;

сформированность нравственного сознания, этического поведения;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

эстетического воспитания:

эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;

способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

физического воспитания:

сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

экологического воспитания:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

расширение опыта деятельности экологической направленности;

ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познаниями мира;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Метапредметные результаты освоения освоения основной образовательной программы отражают:

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

вносить корректизы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

владение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;

разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;

распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

владеть различными способами общения и взаимодействия;

аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

давать оценку новым ситуациям;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

оценивать приобретенный опыт;

способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

давать оценку новым ситуациям, вносить корректизы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

признавать свое право и право других людей на ошибки;

развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы устанавливаются для учебных предметов на базовом и углубленном уровнях.

Требования к предметным результатам:

формулируются в деятельностиной форме с усилением акцента на применение знаний и конкретных умений;

формулируются на основе документов стратегического планирования с учетом результатов проводимых на федеральном уровне процедур оценки качества образования (всероссийских проверочных работ, национальных исследований качества образования, международных сравнительных исследований);

определяют минимум содержания среднего общего образования, изучение которого гарантирует государство, построенного в логике изучения каждого учебного предмета;

определяют требования к результатам освоения основной образовательной программы по учебным предметам на базовом и углубленном уровнях и ориентированы преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных способностей обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоения основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету.

обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы для учебных предметов на базовом уровне ориентированы на обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной подготовки.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы для учебных предметов на углубленном уровне ориентированы преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных способностей обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоения основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

4.2. Общие компетенции

Код	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно

	применительно к различным контекстам	искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		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	Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

	ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>

		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.3. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;</p> <p> осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;</p> <p>упаковки и хранения полуфабрикатов</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;</p>

	<p>системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке</p> <p>производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
<p>ПК 1.2.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;</p> <p>осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;</p> <p>обеспечения ресурсосбережения</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида,</p>

	<p>кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>
	<p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиций, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для</p>

	<p>упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)</p> <p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p>

		<p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p> <p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
<p>ВД.2.</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p> осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в</p>

	<p>процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
	<p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов;</p>

	<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых супов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи супов;</p> <p>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;</p>

		<p>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;</p> <p>правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p> <p>правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p> <p>способы выявления и исправления дефектов,</p> <p>охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения</p>
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	<p>Практический опыт:</p> <p>приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>

	<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи соусов;</p> <p>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;</p> <p>вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
	<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>

	<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,</p>

	<p>сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей,</p> <p>круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
	<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного</p>

	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
<p>ПК 2.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии</p>

	<p>с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
	<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>

	<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
<p>ПК 2.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и</p>

потребителей, видов и форм обслуживания	<p>безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из рыбы,</p>
-----------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из</p>

		<p>рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт: выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного</p>

	<p>ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
	<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения</p>

	<p>технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведения расчетов с потребителем</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной</p>

	<p>рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>
	<p>Знания:</p> <p>процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Практический опыт:</p> <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии</p>

видов и форм обслуживания

с инструкциями и регламентами;

контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;

составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;

оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Знания:

процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

виды, назначение, правила применения и безопасного

	<p>хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов,</p>

	<p>заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</p> <p>вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
	<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p>

	<p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых салатов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации</p>

	<p>хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование,</p> <p>оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи салатов;</p> <p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;</p> <p>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать</p>

	<p>недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</p> <p>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного</p>	

	<p>оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи,</p>

	<p>формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
	<p>Знания:</p> <p>процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>

	<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
<p>ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>

обслуживания	<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на</p>
--------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса,</p>

	<p>домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт: выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; расчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания: знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p>

		<p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p>
		<p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения</p>

	<p>оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
<p>ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>

	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>расчитывать стоимость холодных десертов;</p> <p>вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>
	<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов</p>

	<p>сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
<p>ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
		<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих десертов;</p> <p>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на</p>

	<p>иностранным языке, оказывать им помощь в выборе.</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p>

	<p>холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
		<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к</p>

	<p>реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>
	<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном</p>

		языке
<p>ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с</p>	

		<p>учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</p>

		<p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформления и презентации результатов проработки</p>	<p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>
		<p>Знания: процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p>

		<p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
ВД. 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие ресурсов;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p> <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья,</p>

	<p>материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав</p>

	<p>отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>
	<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p>

	<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских</p>

	<p>полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачей/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>
	<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к</p>

	<p>качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
<p>ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p>

	<p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помошь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования и упаковывания</p>
<p>ПК 5.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p>

	<p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
<p>ПК 5.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>ведения расчетов, оформления результатов проработки</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в</p>

	<p>числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления</p>
<p>ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки и адаптации рецептур блюд, напитков,</p>

	<p>продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p>
		<p>Умения:</p> <p>разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанных бизнеса;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</p> <p>расчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;</p> <p>расчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</p> <p>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</p> <p>составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;</p> <p>выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;</p> <p>анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>актуальные направления, тенденции ресторанный деятельности в области ассортиментной политики;</p> <p>классификация организаций питания; стиль ресторанных меню;</p> <p>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;</p> <p>названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</p> <p>ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</p> <p>основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанных меню; сезонность кухни и ресторанных меню;</p> <p>основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности</p>

	<p>сочетаемости блюд и напитков;</p> <p>примеры успешного ресторанных меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p> <p>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;</p> <p>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</p>
	<p>ПК 6.2.</p> <p>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>Практический опыт:</p> <p>выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>координации деятельности подчиненного персонала</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> <p>Знания:</p> <p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации питания;</p> <p>методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</p> <p>методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</p> <p>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</p> <p>личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</p>

	<p>принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</p> <p>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</p> <p>структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</p> <p>методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</p> <p>психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат</p>
<p>ПК 6.3.</p> <p>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов</p>
	<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;</p> <p>определять потребность для выполнения производственной программы;</p> <p>контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</p> <p>проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p> <p>Знания:</p> <p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;</p> <p>изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;</p> <p>возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);</p> <p>причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</p> <p>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов продуктов</p>

	<p>на производстве;</p> <p>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>Практический опыт:</p> <p>организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</p> <p>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать работу подчиненного персонала</p>
	<p>Знания:</p> <p>формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p> <p>отраслевые стандарты;</p> <p>правила внутреннего трудового распорядка ресторана;</p> <p>правила, нормативы учета рабочего времени персонала;</p> <p>стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>схемы, правила проведения производственного контроля;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;</p>

		<p>контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу</p>
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	<p>Практический опыт: выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p> <p>Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p> <p>Знания: знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>
ПМ.07 Выполнение работ по одной	ПК 7.1. Организовывать подготовку мяса и	<p>Практический опыт в: разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для</p>

<p>или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 7.2.</p> <p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 7.3.</p> <p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>простых блюд;</p> <p>расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для простых блюд;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p>
		<p>Умения:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для простых блюд;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для простых блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы;</p>
		<p>Знания:</p> <p>ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для простых правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых блюд;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;</p> <p>методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления простых блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления простых блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p>
	<p>ПК 7.4. Готовить и оформлять простые</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p>

<p>хлебобулочные изделия и хлеб.</p> <p>ПК 7.5. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p> <p>ПК 7.6. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <p>ПК 7.7. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 7.8. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.</p> <p>ПК 7.9. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<p>Умения:</p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - оценивать качество готовых изделий - презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию под руководством кондитера - Готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида, принимая во внимание затраты на приготовление. - профессионально реагировать на неожиданные ситуации - Комбинировать вкус, текстуру и цвет <p>Знания:</p> <p>ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила поведения бракеража; - способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила их безопасного использования; - сочетания цветов, вкусов и текстур; - разнообразный ассортимент пирогов, гато, антреме; - методы приготовления, хранения и подачи; - особенности национальных традиций; - ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления пирогов, гато, антреме.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестре)										1 курс		2 курс		3 курс	
		Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамены	Во взаимодействии с преподавателем										семестры		семестры		семестры
		Нагрузка на дисциплины и МДК										1	2	3	4	5	6		
		в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК	Промежуточная аттестация																
	Общеобразовательный цикл				1476	8	1468	1047	359	0	7	49	612	856	8	0	0	0	
ОУП.00	Общие учебные предметы				1400	0	1400	1005	338	0	7	44	576	824	0	0	0	0	
ОУП.01	Русский язык			Э/1	72		72	59	5		2	6	72						
ОУП.02	Литература		ДЗ/2		108		108	106				2	72	36					
ОУП.03	Иностранный язык (нем/анг)		ДЗ/2		72		72	70				2	72						
ОУП.04	Математика			Э/2	224		224	206	10		2	6	76	148					
ОУП.05	История			Э/3	136		136	119	11			6	136						

ОУП.06	Физическая культура	3/1	ДЗ/2		72		72	4	56		2	32	40											
ОУП.07	Основы безопасности и защиты Родины		ДЗ/2		68		68	51	15		2		68											
ОУП.08*	Биология			Э/2	144		144	91	47		6	72	72											
ОУП.09	География		ДЗ/2		72		72	47	24		1		72											
ОУП.10	Информатика		ДЗ/1		108		108	70	40		2	108												
ОУП.11	Физика		ДЗ/2		108		108	98	7		1	2	40	68										
ОУП.12*	Химия			Э/2	144		144	110	26		2	6	32	112										
ОУП.13	Обществознание		ДЗ/1		72		72	44	27		1	72												
ДУП.00	Дополнительные учебные предметы				40	8	32	10	18	0		4	0	32	8	0	0	0	0	0	0			
ДУП.01	Индивидуальный проект		Защита ИП/2		40	8	32	10	18		4		32	8										
КВ.00	Курсы по выбору обучающихся				36	0	36	32	3		1	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
КВ.01	Родной язык (русский)/Родная литература (русская)		ДЗ/1		36		36	32	3		1	36												
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				432	10	422	112	310	0	0	0	0	0	0	18	0	93	4	52	2	105	4	12
ОГСЭ.01	Основы философии	3/7			36		36	36															3	
ОГСЭ.02	История		ДЗ/7		36		36	36															3	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		ДЗ/6		164	10	154	2	152									55	4	32	2	67	4	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3/4-7	ДЗ/8		164		164	6	158								18		38		20		38	2
ОГСЭ.05	Психология общения	3/7			32		32	32																3
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл				201	8	193	157	36	0	0	0	0	0	0	56	3	137	5	0	0	0	0	
ЕН.01	Химия		ДЗ/4		165	8	157	121	36							56	3	101	5					
ЕН.02	Экологические основы природопользования		ДЗ/4		36		36	36										36						
	Профессиональная подготовка				3471	164	3307	904	827	32	48	150	0	0	0	538	31	573	25	560	33	703	37	48
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				844	52	792	374	418	0	0	0	0	0	0	189	11	265	17	135	9	203	15	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		ДЗ/3		64		64	33	31							64								
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья		ДЗ/4		106	8	98	64	34							65	5	33	3					
ОП.03	Техническое оснащение организаций		ДЗ/4		76	6	70	43	27							40	4	30	2					

	питанием																			
ОП.04	Организация обслуживания		ДЗ/4		70	6	64	30	34							64	6			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		ДЗ/6		102	6	96	54	42							49	3	47	3	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		ДЗ/4		32	2	30	14	16							30	2			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		ДЗ/4		102	6	96	24	72						20	2	76	4		
ОП.08	Охрана труда		ДЗ/4		32		32	22	10								32			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ/6		76	6	70	20	50									70	6	
ОП.10	Технология приготовление блюд национальной кухни		ДЗ/5		92	6	86	40	46								86	6		
ОП.11	Искусство в оформлении блюд		ДЗ/6		92	6	86	30	56									86	6	
ПЦ.00	Профессиональный цикл				2627	112	2515	530	409	32	48	150	0	0	0	349	20	308	8	425
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				316	8	308	88	40	0	12	24	0	0	0	0	308	8	0	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			Э/4	72	4	68	46	10		6	6					68	4		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			Э/4	88	4	84	42	30		6	6					84	4		
УП.01	Учебная практика		ДЗк/4		72		72										72			
ПП.01	Производственная практика				72		72										72			
ПМ.01	Экзамен по модулю			Э/4	12		12					12					12			
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				449	24	425	103	60	16	6	24	0	0	0	0	0	425	24	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного			Эк/5 заш. курсов	61	3	58	50	8									58	3	

	ассортимента																								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					160	21	139	53	52	16	6	12									139	21		
УП.02	Учебная практика		ДЗк/5			72		72														72			
ПП.02	Производственная практика					144		144														144			
ПМ.02	Экзамен по модулю			Э/5	12		12						12									12			
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					273	12	261	59	34	0		18	0	0	0	0	0	0	0	0	261	12	0	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			Эк/6		51	6	45	33	12			12									45	6		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					66	6	60	26	22			6		6							60	6		
УП.03	Учебная практика		ДЗк/6			36		36														36			
ПП.03	Производственная практика					108		108														108			
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю			Э/6	12		12						12									12			
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					249	10	239	60	47	0	6	18	0	0	0	0	0	0	0	0	239	10	0	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного			Эк/6	56	5	51	36	15				6									51	5		

5.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график является частью организационного раздела основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработан на весь срок обучения.

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации, каникул по каждому курсу.

Календарный учебный график

основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

(группа №445)

Календарный учебный график на 2025 - 2026 учебный год

Календарный учебный график на 2026 - 2027 учебный год

Календарный учебный график на 2027 - 2028 учебный год

Календарный учебный график на 2028 - 2029 учебный год

месяц	сентябрь		октябрь		ноябрь		декабрь		январь		февраль		март		апрель		май		июнь																						
курс	1-2	4-10	11-17	18-24	25-1	2-8	4-15	16-22	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-6	7-13	14-20	21-27	28-3	4-10	11-17	18-24	25-30
4										УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	К	К	К	УП	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА

Обозначения

11

Учебная практика:

1

Государственная итоговая аттестация

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

1

Производственная практика

1

Преддипломная практика

Пояснительная записка

Квалификация специалиста среднего звена — Специалист по поварскому и кондитерскому делу. Нормативный срок освоения программы на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев (очная форма обучения).

Объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования — 5940 часов. Объем учебных занятий и практики составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций. Обязательная часть образовательной программы составляет 2952 часа – по ФГОС – не более 70% от общего объема времени, отведенного на ее освоение, без учета объема времени на ГИА. Общеобразовательный цикл составляет – 1476 часов. Объем времени на государственную итоговую аттестацию составляет – 216 часов. Общий объем обязательной части образовательной программы составляет – 3168 часов.

Вариативная часть дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики. Вариативная часть определена в соответствии с ФГОС, с учетом ПООП и составляет не менее 30% по ФГОС –1296 часов (Таб.1).

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану. Продолжительность учебной недели – 6 дней. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет от 8 до 11 недель, в том числе, не менее двух недель в зимний период.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут и группируется парами – 90 минут.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой и фондами оценочных материалов, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, МДК и практикам результатов обучения. Формой промежуточной аттестации является – зачет, экзамен, экзамен комплексный дифференцированный зачет, дифференцированный зачет комплексный.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. При концентрированном изучении дисциплины, профессионального модуля или МДК экзамены могут проводиться непосредственно после окончания освоения соответствующих программ, то есть рассредоточено. Время на подготовку к экзамену при этом не выделяется. Количество экзаменов в учебном году – не более 8-ми. Количество дифференцированных зачетов не превышает 10-ти в учебном году.

Образовательная программа включает циклы:

- Общеобразовательный цикл;
- Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- Математический и общий естественнонаучный цикл;
- Общепрофессиональный цикл;
- Профессиональный цикл.

Общеобразовательный цикл является частью ООП СПО, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (далее – ФГОС СОО). Общеобразовательный цикл включает 13 обязательных учебных дисциплин: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География»,

«Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины», дополнительный учебный предмет «Индивидуальный проект» и курс по выбору обучающихся «Родной язык (русский)/Родная литература (русская)». Дисциплины «Химия», «Биология» изучаются на углубленном уровне. Остальные дисциплины изучаются на базовом уровне. Общеобразовательные дисциплины соответствуют учебным предметам обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл ОП СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой специальности СПО. При реализации СОО в пределах ОП СПО в общеобразовательном цикле принципы углубленного обучения реализуются за счет перераспределения часов общеобразовательных дисциплин с учетом специфики получаемой специальности, а также выполнения обучающимися индивидуального проекта в рамках общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой специальности. Учет профессиональной направленности ОП СПО при реализации СОО осуществляется в виде формирования профессионально-ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине. Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно под руководством преподавателя в течение учебного года в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом на учебный предмет ДУП.01 Индивидуальный проект, по выбранной теме по одной из дисциплин, изучаемой на углубленном уровне (химия/биология). Рабочие программы общеобразовательных дисциплин разрабатываются на основе требований ФГОС СОО и положений ФООП СОО, в соответствии с федеральными рабочими программами среднего общего образования. Для учета специфики получаемой специальности в рабочие программы общеобразовательных дисциплин включается профессионально-ориентированное содержание (прикладные модули). Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта, а также другие виды учебной деятельности.

Освоение ОП СПО, в том числе общеобразовательного цикла, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных дисциплин. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости обучающихся определяются локальным нормативным актом. Промежуточная аттестация обучающихся проводится за счет объема времени, отведенного на изучение учебной дисциплины и по оценочным материалам, позволяющим оценить достижение запланированных результатов освоения по общеобразовательным дисциплинам. Промежуточная аттестация в форме экзамена предусмотрена по дисциплинам: «Русский язык», «Математика», «Химия», «Биология», «История». По остальным дисциплинам формой промежуточной аттестации является – дифференцированный зачет.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура», «Психология общения». Дисциплина «Физическая культура» способствует формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Обязательная часть математического и общеестественнонаучного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «Химия», «Экологические основы природопользования»

Профессиональная подготовка образовательной программы включает: общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл.

Общепрофессиональный цикл образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»,

«Организация хранения и контроль запасов сырья», «Техническое оснащение организаций питанием», «Организация обслуживания», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности», «Технология приготовление блюд национальной кухни», «Искусство в оформлении блюд».

Профессиональный цикл образовательной программы предусматривает изучение следующих профессиональных модулей, которые формируются в соответствии с видами деятельности ФГОС СПО: «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)».

В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды – учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с учебными занятиями. Сроки проведения практики устанавливаются учебным планом и календарным учебным графиком.

Таблица 1.

Распределение вариативной части учебных циклов ППССЗ

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Обязательная часть, ч	Вариативная часть, ч
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	432
ОГСЭ.01	Основы философии	36	36
ОГСЭ.02	История	36	36
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	164
ОГСЭ.04	Физическая культура	164	164
ОГСЭ.05	Психология общения	32	32
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	180	201
ЕН.01	Химия	144	165
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	36
	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	2340	3471
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	612	844
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	64
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	106
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64	76
ОП.04	Организация обслуживания	64	70
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	102
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	32
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	102
ОП.08	Охрана труда	32	32
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	76
ОП.10	Технология приготовление блюд национальной кухни	0	92
ОП.11	Искусство в оформлении блюд	0	92
П.00	Профессиональный цикл	1728	2627
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	212	316
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	72
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	88
УП. 01	Учебная практика	72	72
ПП. 01	Производственная практика	72	72
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	0	12
ПМ 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	336	449
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	61
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	86	160

	ассортимента		
УП. 02	Учебная практика	72	72
ПП. 02	Производственная практика	144	144
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	0	12
ПМ 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	212	273
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	51
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	66
УП. 03	Учебная практика	36	36
ПП. 03	Производственная практика	108	108
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	0	12
ПМ 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	176	249
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	56
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	73
УП. 04	Учебная практика	36	36
ПП. 04	Производственная практика	72	72
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	0	12
ПМ 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	264	351
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	53
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	106
УП. 05	Учебная практика	72	72
ПП. 05	Производственная практика	108	108
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	0	12
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	204	369
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	177

УП. 06	Учебная практика	0	36
ПП. 06	Производственная практика	108	144
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	0	12
ПМ. 07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)	180	620
МДК.07.01	Технология продукции общественного питания	0	114
МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	0	110
УП. 07	Учебная практика	72	168
ПП .07	Производственная практика	108	216
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю	0	12
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	0	144
	ИТОГО	2952	4248

В учебном плане предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляемая на основе ФГОС СПО и ФГОС СОО. Объём планового времени на самостоятельную работу определяется на основе учёта общего лимита времени, не выходящего за рамки 36-часовой учебной недели, включающей аудиторные и внеаудиторные виды учебной работы. Согласно ФГОС СПО и ФГОС СОО планируемый объем самостоятельной работы составляет до 30% от объема аудиторной учебной нагрузки по рабочей программе учебной дисциплины, профессиональному модулю и МДК (Таблица 2).

По дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в которых планируется проведение экзамена, а также подготовка курсовой работы в учебном плане предусмотрены консультации для обучающихся. Время, отводимое на консультации предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию.

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту дипломной работы и демонстрационный экзамен.

Таблица 2.
Распределение внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Самостоятельная учебная нагрузка
ДУП.01	Индивидуальный проект	8
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	10
ЕН.01	Химия	8
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	8
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	6
ОП.04	Организация обслуживания	6
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	2
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6
ОП.10	Технология приготовление блюд национальной кухни	6
ОП.11	Искусство в оформлении блюд	6
МДК1.0.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,	21

	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	10
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	10
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	20
МДК.07.01	Технология продукции общественного питания	12
МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	6
	ИТОГО	190

5.3. Рабочая программа воспитания

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» (далее – БПЛ), реализующее программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1. Цели 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 обучающихся в образовательной организации:

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

1.2. Направления воспитания

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-смысовых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3 Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России. В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «... формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и

старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде». Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее - ОК), 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 собственно- 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 языке (ОК 09).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
Осознанно выражаящий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским

государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражющий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, борьбы 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

Патриотическое воспитание

Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности

Духовно-нравственное воспитание

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан. Понимающий и деятельно выражющий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности. Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение,

реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, 7 соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их в еда для физического и психического здоровья. Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей. Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды. Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и

природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению 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, аргументировано выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности. Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысливания опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.

1.3.2 Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания обучающихся

Гражданское воспитание

- понимающий профессиональное значение отрасли для социально-экономического, промышленного и научно-технологического развития страны;
- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни р.п. Благовещенка, Благовещенского района, Алтайского края;

Патриотическое воспитание

- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, участвует в патриотических акциях;

Духовно-нравственное воспитание

- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;

Эстетическое воспитание

- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии и специальности;
- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности, владеющий техниками саморегуляции эмоционального состояния;

Профессионально-трудовое воспитание

- обладающий знаниями о технических устройствах, их свойствах, принципах работы в рамках специальности.

- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;

Экологическое воспитание

- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни, в рамках обучения и профессиональной деятельности;

- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;

Ценности научного познания

- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Уклад образовательной организации КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей»

Полное официальное наименование:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Благовещенский профессиональный лицей»

Сокращенное официальное наименование: КГБПОУ «Благовещенский ПЛ»,
аббревиатура – КГБПОУ «БПЛ».

Адрес: Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный 1; тел. пр. комиссии 8(38564)21-3-50.

E-mail: blgptu@22edu.ru

Краткая характеристика

Миссия КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» (далее – Лицей) - повышение эффективности системы подготовки квалифицированных конкурентоспособных рабочих кадров, формирование личности, имеющей профессиональную подготовку, стремящейся к саморазвитию и самоопределению в изменяющемся мире и обществе; создание среды эффективного взаимодействия всех участников образовательного процесса. Основной целью деятельности Лицей является развитие эффективной деятельности по повышению качества подготовки квалифицированных рабочих кадров и специалистов среднего звена в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями.

Для реализации миссии лицей решает следующие задачи в области образовательной деятельности:

- осуществляет подготовку квалифицированных специалистов по современным

стандартам;

- воспитывает у студентов потребность в постоянном обновлении знаний, лидерские качества, способствует их формированию как высококультурной, социально активной и гармонично развитой личности.

Решение названных задач предполагает разработку и реализацию комплекса мероприятий по следующим направлениям:

повышение эффективности управления лицем;

модернизация содержания, технологий, ресурсов профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС;

обновление модели профориентационной работы;

развитие кадровых ресурсов;

создание условий для успешной социализации и эффективной самореализации студентов и слушателей;

развитие воспитательной системы лицея, студенческого самоуправления;

модернизация материально-технической базы и оптимизация использования ресурсов лицея для обучения;

повышение эффективности внебюджетной деятельности лицея.

Для достижения цели Лицей осуществляет следующие виды деятельности:

- реализация образовательных программ среднего профессионального образования - программ подготовки специалистов среднего звена;

- реализация образовательных программ среднего профессионального образования - программ подготовки квалифицированных рабочих и служащих;

- реализация адаптированных программ профессиональной подготовки по профессиям рабочих для лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- реализация основных программ профессионального обучения – программ профессиональной подготовки по профессиям рабочего;

- реализация основных программ профессионального обучения – программ профессиональной переподготовки по профессиям рабочего.

Обучение в КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» осуществляется по образовательным программам:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования

35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства

15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)

16675 Повар

18545 Слесарь по ремонту сельскохозяйственных машин и оборудования

История училища

Пленум ЦК КПСС в мае 1966 года определил задачи по повышению плодородия земель в результате их мелиорации. На Алтае побывал министр мелиорации и водного хозяйства СССР Алексеевский Е.Е.. В 1972 году на Алтае побывал Генеральный секретарь ЦК КПСС Леонид Ильич Брежnev. Было решено открыть училище мелиораторов в рисковой зоне земледелия – Благовещенке. На основании Приказа Алтайского краевого управления профтехобразования от 1 октября 1973 года было начато строительство единственного в Алтайском крае училища по мелиорации. В 1974 году состоялось открытие Благовещенского СПТУ №7. К занятиям приступило 270 учащихся мелиоративных

профессий. На 1 сентября в наличии было 2 экскаватора, ЭТУ – 354 А, автоскрейпер, МОАЗ – 546 п-Д 357. Первым директором назначен Степан Михайлович Казаков, ранее работавший заведующим промышленным отделом Благовещенского РК КПСС. Первым заместителем директором по учебно – производственной работе был назначен Иван Матвеевич Бачурин. Проработал в училище с 1974 по 2000 годы. Системе Посвятил 47 лет. С 1969 года Отличник Профтехобразования РСФСР, Отличник Профтехобразования СССР с 1972 года, участник ВДНХ, награжден серебряной и 2 бронзовыми медалями выставки, ветеран труда СССР. Награжден медалью за освоение «Целинных и залежных земель». Ветеран труда СССР.

В 1975 году сдан в эксплуатацию корпус лабораторно – практических занятий. Материальная база составляла: экскаваторы -7 единиц, тракторы – 15 единиц, автоскрейперы – 3 единицы, автогрейдеры – 2 единицы.

В 1976 году было начато сооружение оросительного участка.

1977 год - первый выпуск мелиораторов.

1985 год - набрана первая группа по профессии повар – кондитер.

1986 год - кабинет литературы (заведующая кабинетом Сушкива А.И.) признан лучшим в крае. Команда училища – чемпион Краевой спартакиады сельских ПТУ.

1989 год – СПТУ №54 переименовано в ПУ №54.

1993 год – открыты новые специальности: «Фермер», «Хозяйка усадьбы».

1994 год – коллектив училища награжден Почетной грамотой Алтайского края по образованию.

2004 год – организована музейная комната истории училища.

2006 год – установлены мемориальные доски выпускникам, погибшим в локальной войне в Чеченской республике, Евгению Гилеву, Павлу Колеснику. Оба награждены Орденом Мужества.

За 36 лет существования училища было выпущено более 9 тысяч учащихся по следующим профессиям:

Крановщик;

Хозяйка усадьбы;

Тракторист – машинист сельскохозяйственного производства;

Сварщик;

Продавец, контролер – кассир;

Официант;

Бармен;

Изготовитель хлебобулочных изделий;

Фермер;

Цветовод;

Мастер по мелиорации;

Повар, кондитер.

Краевое государственное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище №54» в 2010 году стало лауреатом конкурса в номинации «100 лучших образовательных учреждений НПО».

Основными традициями воспитания в лицее являются:

- стержень годового цикла воспитательной работы

- ключевые общие дела, через которые осуществляется интеграция воспитательных усилий педагогов и обучающихся;
- в лицее создаются такие условия, при которых по мере взросления подростка увеличивается и его роль в совместных делах (от пассивного наблюдателя до организатора);
- реализация воспитательной работы через проектную деятельность;
- преподаватели лицея ориентированы на формирование коллективов в рамках учебных групп, кружков, секций и иных объединений;
- ключевой фигурой воспитания является классный руководитель, реализующий по отношению к обучающимся защитную, личностно-развивающую, организационную, посредническую функции.

К реализации рабочей программы воспитания привлечены ключевые социальные партнёры, потенциально заинтересованные лица, способствующие решению проблем социализации обучающихся. КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» работает в тесном контакте с:

1. Муниципальное бюджетное учреждение культуры «Многофункциональный культурный центр» Благовещенского района Алтайского края (МБУК «МФКЦ»)
- 2 Молодежный парламент р.п. Благовещенка
3. Благовещенский районный краеведческий музей
4. Управление Администрации по образованию и делам молодежи Благовещенского района Алтайского края
5. Комиссия по делам несовершеннолетних
6. Органы опеки и попечительства
7. Комитет по физической культуре и спорту Администрации района
8. Краевое государственное бюджетное учреждение здравоохранения "Благовещенская районная больница"
9. Управление социальной защиты населения по Благовещенскому району и по муниципальному округу Суэтский район
10. Военный комиссариат Благовещенского района Алтайского края
11. Благовещенский межмуниципальный филиал федерального казенного учреждения "Уголовно-исполнительная инспекция управления федеральной службы исполнения наказаний по Алтайскому краю".

Основные традиции лицея:

1. Выпуск продукции обучающимися на базе УПК по направлению «Приготовление и реализация хлебобулочных и кондитерских изделий»,
2. Развитие системы студенческого самоуправления как формы становления конкурентоспособного выпускника лицея на рынке труда.
3. Допризывная подготовка юношей к военной службе через организацию работы Юнармейского отряда (ВПК «Мужество»).
4. Реализация социально значимых проектов с целью формирования духовно-нравственного воспитания обучающихся на основе национальных традиций и общечеловеческих ценностей Волонтерский корпус «Волонтеры Победы», Движение первых, Хранители истории, Большая перемена, Билет в будущее, Общество «Знание» и т.д.).

2.2 Виды, формы и содержание воспитательной деятельности

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы лицея. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

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

Наименование предмета	Тема	Форма
ОУПП. 08 Биология	Тема 1. Биология как наука	Дискуссия на тему «Значение биологии в практической деятельности человека: пищевой промышленности».
ОУП.04 Математика	Тема 1.1. Числа и вычисления	Обзор «Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений в профессиональной деятельности»
ОУП.09 География	Тема 1.2.Географическая культура	Видео обзор «Элементы географической культуры. Их значимость для представителей разных профессий (поварское дело)»
ОУП.13 Обществознание	Тема 2.5 Искусство	Дискуссия на тему «Искусство в профессии, его основные функции»
КВ.01 Родной язык	Тема 2.10 Культура устного делового общения	Игра «Деловой разговор по телефону»
ОГСЭ.04 Физическая культура	Тема.7.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Дискуссия на тему «Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда повара»
ОГСЭ 05. Психология общения	Тема 1.1. Общение – основа человеческого бытия	Мини-практикум «Роль общения в профессиональной деятельности повара»
ОГСЭ 05. Психология общения	Тема 3.2. Стратегии поведения в конфликтной ситуации.	Стратегии и тактики поведения в конфликтной ситуации.

	конфликтной ситуации	
ЕН.01 Химия	Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	Доклад «Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, жированных блюд, каш)
ЕН.02 Экологические основы природопользования	Тема 3. Экологическая обстановка и здоровье человека	Презентация на тему «Пищевые добавки в кулинарии»
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»	Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Диалог по теме «Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции»

Модуль «Кураторство»

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

Работа с группой	Индивидуальная работа с обучающимися	Работа с преподающими в группе педагогами:	Работа с родителями (законными представителями) обучающихся
Тренинг «Я и мое окружение», «Моя группа и я. Секреты общения»	Консультации по вопросам этики и психологии взаимоотношений, семейной жизни, семейного права	Регулярные консультации классного руководителя с преподавателями предметниками, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по ключевым вопросам воспитания, на предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися	Родительские собрание на тему: «Особенности обучения в лицее», «Успехи и проблемы обучающихся», «Строим доверительные отношения с ребенком»
Игры на командообразование "Корабль в бурю", «Картинки настроения», «Кораблекрушение»			Индивидуальные консультации по запросам родителей
Презентация «Я профессионал будущего»			Участие родителей в общелицейных мероприятиях (по плану)
Походы в кинотеатр (фильм по афише) по Пушкинской карте			

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает:

- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;
- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт.

Форма наставничества «Преподаватель – обучающийся»	Форма наставничества «Мастер производственного обучения – студент – школьник»
Оказание помощи в улучшении образовательных, творческих или спортивных результатов, развитие профессиональных компетенций и метакомпетенций (Всероссийский проект «Большая перемена», «Хранители истории», «Движение первых»)	Оказание помощи с профессиональным и личностным самоопределением (мастер-классы по профессии «Поварское и кондитерское дело», профессиональные пробы по профессии «Поварское и кондитерское дело», экскурсии в мастерскую по компетенции «Поварское дело», участие в работе УПК по направлению «Изготовление хлебобулочных изделий»)
Оказание помощи в адаптации к условиям обучения, в том числе детям с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации.	Встречи с мастерами производственного обучения по профессии повар в рамках обмена опытом профессиональной деятельности.
Оказание содействия комфортному влиянию в студенческое сообщество лицея, а также психологической поддержки, в том числе детям с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации.	

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами;
- проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс;

- организация тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т. д.).

Основные воспитательные мероприятия в рамках Федерального календарного плана воспитательной работы :

- участие в краевых конкурсах профессионального мастерства, в. т. ч. всероссийском конкурсе «Профессионалы»;
- участие во всероссийских проектах «Россия – страна возможностей», «Большая перемена», «Волонтеры Победы» и т.д.;
- участие во Всероссийских акциях патриотической направленности: «Цветы Победы», «Окна Победы», «Диктант Победы», «Блокадный хлеб», «Георгиевская ленточка», «Окна России», «Бессмертный полк» и др.;
- участие в мероприятиях всероссийских движений «Юнармия», «Движение первых»;
- участие в краевом слёте ВПК и ВСК профессиональных образовательных организаций «Память сердца», всероссийской военно-патриотической игре «Зарница 2.0»;
- проведение Всероссийских открытых уроков по различным тематикам (Всероссийский урок по основам безопасности жизнедеятельности с тренировочной эвакуацией (Всероссийский урок здоровья и др.);
- участие в экологических акциях;
- участие в месячнике пожилого человека;
- участие в слетах студенческого самоуправления;
- участие в конвенте студенческих лидеров Алтая;
- участие в демонстрационном экзамене;
- участие во всероссийских акциях, посвященных Дню Победы;
- День знаний;
- Посвящение в студенты;
- фестиваль патриотической песни «Пою моё Отечество»;
- спортивный праздник «Золотая осень»;
- День открытых дверей;
- торжественное вручение дипломов выпускникам лицея;
- неделя психологии;
- антинаркотические акции;
- месячники ЗОЖ;
- месячник гражданско-патриотического воспитания;
- месячник молодого избирателя;
- работа волонтерского отряда «Доброе дело»;
- работа молодежных объединений, спортивных секций;
- фотоконкурсы;
- неделя правовых знаний;
- концертные программы, посвященные Дню учителя, Дню матери, 8 Марта, Новому году
- экскурсии в организации работодателя;
- встречи с работодателями;
- встречи с ветеранами профессии, представителями трудовых династий;
- тематические классные часы «Моя профессия-моё будущее!»;

- социальные инициативы студентов, в том числе подготовка культурно-массовых мероприятий ко Дню посвящения в студенты, Дню СПО, Дню студента,

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.

Основные мероприятия:

- организация в доступных для обучающихся, преподавателей, родителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии образовательной организации с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды: выставка «История лицея», информационные стенды «Герои современности», стена памяти погибших выпускников в зоне СВО «Шагнувшие в бессмертие»;
- организация и поддержание в образовательной организации звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (демонстрация на экране тематических видео в рекреации лицея), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);
- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (рекреации 1 и 2 этажей, информационные стенды в общежитиях, расписание внеклассной работы, график учебного процесса, консультаций, Q-код на сайт и VK лицея, информационные стенды).
- создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена «Буккроссинг», тематические книжные выставки);
- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха (стенды «Студенческий спортивный клуб «Рекорд», «Наши достижения», «ГТО», витрины со спортивными кубками);
- популяризация символики БПЛ (флаг, гимн, эмблема, логотип), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях (стенды «Символы Российской Федерации», «Символы Алтайского края», видовое оформление (информационные кубы);
- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе БПЛ, актуальных вопросах профилактики и безопасности (стенд «Информация для обучающихся», «Дорожная безопасность», «Гордость лицея», «Наши преподаватели», «Информация для поступающих» и т.д.);

Модуль «Организация предметно-пространственной среды» осуществляется при активном участии и организации деятельности медиацентра «Файл».

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

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

- организация взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации студентов (индивидуальные консультации по запросам родителей, беседы по выстраиванию доверительных отношений с подростками, встречи с администрацией, платформы в мессенджере Сферум);
- проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания (по графику);
- общелицейные родительские собрания, происходящие в режиме обсуждения наиболее острых проблем обучения и воспитания обучающихся;
- привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности (для участия в отдельных воспитательных мероприятиях лицея).

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в образовательной организации предусматривает:

- организацию и деятельность в образовательной организации органов самоуправления обучающихся (заседание студенческого совета лицея, общежития);
- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией, защита законных интересов, прав обучающихся (представители студенческого совета участвуют в согласовании нормативно-правовой базы лицея, согласуют ходатайства на материальную и др. социальную помощь);
- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности;
- участие обучающихся в планировании, организации, проведении и анализе общелицейных и внутригрупповых дел (спортивные соревнования по волейболу, футболу, настольному теннису, конкурс патриотической песни, познавательные мероприятия такие как: пресс-бой, информ-дайджест, мозговой штурм, мастер-класс, блиц-игра, круглый стол, пресс-конференция, диспут, интеллектуальный марафон, ролевая (деловая) игра, ток-шоу, диалог, тренинг и т.п.)
- деятельность студенческих лидеров в Благовещенском молодежном парламенте;
- взаимодействие Совета студенческого самоуправления с социальными партнерами;

Модуль «Профилактика и безопасность»

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

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в образовательной организации безопасной среды как условия успешной воспитательной деятельности (инструктажи по ТБ (по разделам), пожарная безопасность, информационная безопасность, дорожная безопасность и т.д.);

- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в образовательной организации и в социокультурном окружении (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культуры, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороны и т. д.);
- сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями;
- организацию психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;
- организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности.

Просветительские беседы «Ответственность за преступления», «Прокуратура предупреждает!», «Как не попасть в беду», «Сделай правильный выбор

Просмотр видеофильма с обсуждением «Дневник Насти»

Реализация программы «Программа законопослушного гражданина»

Реализация Комплексной программы по охране здоровья участников образовательного процесса в КГБПОУ «БПЛ»

Беседа «Профилактика и запрещение курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива»

Конкурс буклетов «Будь здоров»

Социально-психологическое тестирование на предмет употребления наркотических веществ (СПТ)

Общелицейная зарядка «День молодежи по ЗОЖевски!»

Акция «Голубь мира», посвященная дню солидарности с терроризмом

Лкция «Профилактика СПИДа, наркомании, табакокурения, алкоголизма»

Внутрилицейный конкурс флаеров «Мой режим дня»

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

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

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

- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни образовательной организации, реализующей программы СПО, муниципального образования, региона, страны;

Экскурсия на предприятие работодателя ИП Камбаров С.А. с организацией мастер-класса по специальности «Поварское и кондитерское дело»

День открытых дверей с приглашением родителей, работодателей, организаций-партнёров

Посещение ЦЗН Благовещенского района «Ярмарка вакансий»

День СПО (по отдельному плану)

Рабочая встреча в формате дискуссионной площадки по теме: «Духовно-нравственное начало профессионального становления молодого человека».

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

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

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного) и др.;
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей.

Участие в конкурсах профессионального мастерства «Профессионалы» по компетенции «Поварское дело»

Выставка кондитерских изделий в рамках Дней открытых дверей и профессиональных проб по специальности «Поварское и кондитерское дело»

Участие в проведении профессиональных проб по специальности «Поварское и кондитерское дело» для школьников

Круглый стол с работодателями Благовещенского района «Перспективы общественного питания»

Экскурсия на предприятие кафе «Триумф» для углубленного представления выбранной профессии

Практикум «Как составить резюме», «Как успешно пройти собеседование»

Заочный конкурс «Моё профессиональное завтра» (по плану СД)

Внутрилинейный конкурс профессионального мастерства среди обучающихся «Лучший по профессии»

Дополнительный модуль «Цифровая среда»

Мероприятия направленные на:

- предупреждение деструктивного поведения в сетевой среде;
- формирование правового самосознания, организация освоения цифровой деловой коммуникации;
- создание ситуации для приобретения обучающимися опыта дистанционного публичного выступления;
- формирование потребности соблюдения сетевого этикета;
- формирование потребности использования актуальных информационных инструментов расширения коммуникационных связей.

Информационный час «Безопасное поведение в интернете» (в рамках деятельности «Кибердружины»)

Участие во внутрилицейных акциях медиацентра «Файл» по созданию позитивного профессионального контента в сети Интернет (видеоролики, подкасты, фотоматериалы)

Акция «Интернет. Территория безопасности»

Конкурсы презентаций, защита проектов

Практикум «Как правильно общаться в Интернете»

Дополнительный модуль «Медиацентр»

Студенческий медиацентр «Файл» направлен на повышение медиаграмотности и медиаобразования студентов, а также создание медиаконтента лицея силами самих студентов.

Основные направления работы медиацентра:

- информационно-техническая поддержка общелицейных мероприятий через видеосъемку и мультимедийное сопровождение праздников, фестивалей, конкурсов и др.;
 - освещение интересных, важных и значимых событий лицея;
 - создание роликов, клипов к общелицейным праздникам, запись и монтаж роликов;
- деятельность интернет-сообщества «ВКонтакте», с целью освещения деятельности лицея в информационном пространстве, привлечения внимания общественности к ПОО, информационного продвижения его ценностей и организации виртуальной диалоговой площадки, на которой обучающимися, педагогами и родителями могут открыто обсуждать значимые для лицея вопросы. Ссылка на сообщество:



КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ на 2025 - 2026 учебный год				
№	Модуль	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1.	Образовательная деятельность			
1.1	День знаний. Торжественная линейка, посвященная началу учебного года.	Все группы	01.09.2025	Зам. директора по УВР, советник по воспитанию, руководители учебных групп
1.2	Международный день распространения грамотности (интерактивное лото, конкурс видеороликов)	Все группы	08.09.2025	Советник по воспитанию
1.3	Дискуссия на тему «Значение биологии в практической деятельности человека: пищевой промышленности».	1-4 курс	по плану	Преподаватели дисциплин
1.4	Обзор «Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений в профессиональной деятельности»	1-4 курс	по плану	Преподаватели дисциплин
1.5	Видео обзор «Элементы географической культуры. Их значимость для представителей разных профессий (поварское дело)»	1-4 курс	по плану	Преподаватели дисциплин
1.6	Дискуссия на тему «Искусство в профессии, его основные функции»	1-4 курс	по плану	Преподаватели дисциплин
1.7	Игра «Деловой разговор по телефону»	1-4 курс	по плану	Преподаватели дисциплин
1.8	Дискуссия на тему «Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда повара»	1-4 курс	по плану	Преподаватели дисциплин
1.9	Мини-практикум «Роль общения в профессиональной деятельности повара»	1-4 курс	по плану	Преподаватели дисциплин
1.10	Стратегии и тактики поведения в конфликтной ситуации.	1-4 курс	по плану	Преподаватели дисциплин
1.11.	Доклад «Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез,	1-4 курс	по плану	Преподаватели дисциплин

	заправок, жированных блюд, каш)			
1.12	Презентация на тему «Пищевые добавки в кулинарии»	1-4 курс	по плану	Преподаватели дисциплин
1.13	Диалог по теме «Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции»	1-4 курс	по плану	Преподаватели дисциплин
1.14	Международный день школьных библиотек	1-4 курс	25.10.2025	Советник по воспитанию, классные руководители
1.15	День российского студенчества	1-4 курс	25.01.2026	Классные руководители, актив лицея
1.16	День российской науки (брейн-ринг)	1-4 курс	08.02.2026	Советник по воспитанию, классные руководители
1.17	Международный день родного языка (игра)	1-4 курс	21.02.20026	Советник по воспитанию, классные руководители
1.18	День славянской письменности и культуры (встреча с представителями Благовещенской церкви)	1-4 курс	24.05.2026	Заместитель директора по УВР
1.19	День русского языка (Пушкинский день)	1-4 курс	06.06.2026	Заместитель директора по УВР
2.	Кураторство			
2.1	Тренинг «Я и мое окружение», «Тренинг «Картинки настроения»	1 курс	сентябрь	Классные руководители, социальный педагог
2.2	Тренинг «Моя группа и я. Секреты общения»	1 курс	октябрь	Классные руководители, социальный педагог
2.3	Игры на командообразование "Корабль в бурю"	1 курс	ноябрь	Классные руководители,
2.4	Тренинг «Кораблекрушение»	1 курс	декабрь	Классные руководители, социальный

				педагог
2.5	Презентация «Я профессионал будущего»	1 курс	ноябрь	Классные руководители
2.6	Еженедельный классный час "Разговоры о важном"	1 курс	еженедельно	Классные руководители
2.7	Тренинг «Ваша первая идея»	1 курс	февраль	Социальный педагог
2.8	Участие в Федеральных проектах: «Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/	1 курс	в течение года	Классные руководители
3.	Наставничество			
3.1	Форма наставничества «Преподаватель – обучающийся» Оказание помощи в улучшении образовательных, творческих или спортивных результатов, развитие профессиональных компетенций и метакомпетенций (Всероссийский проект «Большая перемена», «Хранители истории», «Движение первых»)	1-4 курс	в течение года	Классные руководители
3.2	Встречи с мастерами производственного обучения в рамках обмена опытом профессиональной деятельности.	1-4 курс	в течение года	Мастер производственного обучения
3.3	Профессиональные пробы по специальности «Поварское и кондитерское дело»	2 курс	октябрь, апрель	Мастер производственного обучения
3.4	Участие в работе УПК по направлению «Изготовление хлебобулочных изделий»	2- 4 курс	в течение года	Мастер производственного обучения
4.	Основные воспитательные мероприятия			
4.1	День солидарности в борьбе с терроризмом «Об этом будем говорить вечно», кинопоказ	все группы	03.09.2025	Советник по воспитанию
4.2	День окончания второй мировой войны. Кинолекторий	все группы	03.09.2025	Советник по воспитанию
4.2	День памяти жертв фашизма.	все группы	10.09.2025	Советник по воспитанию
4.3	Общелицейные информационные линейки с поднятием флага, исполнением гимна РФ	все группы	еженедельно	Администрация
4.4	Международный день музыки (музыкальная игра)	все	01.10.2025	Советник по воспитанию,

		группы		классные руководители
4.5	Международный день пожилых людей (акция)	все группы	01.10.2025	Советник по воспитанию, классные руководители
4.6	День защиты животных («Красная книга Алтайского края» (виртуальный заповедник)	все группы	04.10.2025	Советник по воспитанию, классные руководители
4.7	День отца	все группы	04.10.2025	Классные руководители
4.8	День народного единства	все группы	04.11.2025	Классные руководители
4.9	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России (встреча)	все группы	08.11.2025	Классные руководители, советник по воспитанию
4.10	День матери	все группы	24.11.2025	Классные руководители, советник по воспитанию
4.11	День государственного герба Российской Федерации (информационный час)	все группы	30.11.2025	Классные руководители, советник по воспитанию
4.12	День неизвестного солдата (линейка)	все группы	03.12.2025	Советник по воспитанию
4.13	Международный день инвалида (Час правовой информации «Инвалид всегда имеет право»)	все группы	03.12.2025	Классные руководители
4.14	День добровольцев (волонтеров) (создание общего видеоролика о деятельности волонтеров лицея)	все группы	05.12.2025	Классные руководители, медиацентр
4.15	День героев Отечества (передвижная выставка «Герои СВО»)	все группы	09.12.2025	ВПК «Мужество»
4.16	День Конституции Российской Федерации «Главный закон нашей страны»	все группы	12.12.2025	Классные руководители
4.17	Акция «Без срока давности» (День освобождения Красной армией крупнейшего «лагеря смерти» Аушвиц-Биркенау (Освенцима) – День памяти жертв Холокоста.	все группы	27.01.2026	Советник по воспитанию
4.18	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943.	все	02.02.2026	Советник по воспитанию

	Просмотр фильма «Сталинград»)	группы		
4.19	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества (митинг)	все группы	15.02.2026	Советник по воспитанию
4.20	День защитника Отечества (кинопоказ «Офицеры»)	все группы	23.02.2026	Советник по воспитанию
4.21	Международный женский день (Конкурс стенгазет «Мама... главное слово»)	все группы	08.03.2026	Студенческий совет
4.22	Тематический классный час «Мы вместе!» (ко Дню воссоединения Крыма с Россией)	все группы	18.03.2026	Волонтерский корпус
4.23	Всемирный день театра	все группы	27.03.2026	Студенческий совет
4.24	Конкурс фотографий «Взгляни на небо»	все группы	12.04.2026	Студенческий совет
4.25	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны (линейка)	все группы	19.04.2026	Советник по воспитанию
4.26	Праздник весны и труда (конкурс фотографий «Труд в кадре»)	все группы	01.05.2026	Студенческий совет
4.27	День Победы. Участие в районном митинге. Бессмертный полк. Георгиевская лента	все группы	май	Советник по воспитанию, ВПК «Мужество», Волонтерский корпус
4.28	День детских общественных организаций России (танцевальный флешмоб)	все группы	19.05.2026	Студенческий совет
4.29	День защиты детей (рисунок на асфальте с участием школьников)	все группы	01.06.2026	Студенческий совет
4.30	День России. Флешмоб «Моя Россия!»	все группы	12.06.2026	Советник по воспитанию, ВПК «Мужество»
4.31	День памяти и скорби. Районный митинг «В этот день началась война...»	все группы	22.06.2026	Советник по воспитанию, ВПК «Мужество»
4.32	День молодежи. Массовая зарядка «День молодежи по ЗОЖевски!»	все группы	27.06.2026	Студенческий совет
4.33	День семьи, любви и верности. Заочный конкурс фотографий «О счастье говорят глаза...»	все группы	08.07.2026	Медиацентр
4.34	Соревнования по пляжному	все	22.08.2026	Руководитель

	волейболу, посвященные дню Государственного флага России	группы		физвоспитания
4.35	День физкультурника («Зарядка на отлично»)	все группы	август	Студенческий совет
4.36	День российского кино. Викторина «Игра в кино»	все группы	27.08.2026	Советник по воспитанию
5	Организация предметно-пространственной среды			
5.1	Обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена «Буккроссинг»	1-4 курс	В течение года	Студенческий совет
5.2	Обновление информации на стендах «Информация для обучающихся», «Информационная безопасность»	1-4 курс	В течение года	Медиацентр
6.	Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
6.1	Родительские собрание на тему: «Особенности обучения в лицее»	1 курс	по согласованию	Классные руководители
6.2	Родительские собрание на тему: «Успехи и проблемы обучающихся»	1 курс	по согласованию	Классные руководители
6.3	Родительские собрание на тему: «Строим доверительные отношения с ребенком»	1-3 курс	по согласованию	Классные руководители
6.4	Индивидуальные консультации по запросам родителей	1-4 курс	по согласованию	Классные руководители
6.5	Участие родителей в общелицейных мероприятиях (по плану)	1-4 курс	по согласованию	Классные руководители
7.	Самоуправление			
7.1	День учителя (день самоуправления, акции, поздравления)	1-4 курс	05.10.2025	Советник по воспитанию, классные руководители
8.	Профилактика и безопасность			
8.1	Просветительские беседы «Ответственность за преступления», «Прокуратура предупреждает!», «Как не попасть в беду», «Сделай правильный выбор	1-4 курс	Сентябрь, ноябрь, январь, апрель	Классные руководители, совместно с представителями систем профилактики
8.2	Просмотр видеофильма с обсуждением «Дневник Нasti»	1 курс	октябрь	Социальный педагог
8.3	Беседа «Профилактика и запрещение курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива»	1-4 курс	Сентябрь, март	Социальный педагог, врач-нарколог
8.4	Конкурс буклетов «Будь здоров»	1-4	ноябрь	Медиацентр

		курс		
8.5	Социально-психологическое тестирование на предмет употребления наркотических веществ (СПТ)	1-4 курс	октябрь	Социальный педагог
8.6	Общелицейная зарядка «День молодежи по ЗОЖевски!»	1-4 курс	август	Руководитель физвоспитания
8.7	Акция «Голубь мира», посвященная дню солидарности с терроризмом	1-4 курс	сентябрь	Советник по воспитанию
8.8	Лекция «Профилактика СПИДа, наркомании, табакокурения, алкоголизма»	1-4 курс	март	Социальный педагог, врач-нарколог
8.9	Внутрилицейный конкурс флаеров «Мой режим дня»	1-4 курс	октябрь	Медиацентр
9	Социальное партнёрство и участие работодателей			
9.1	Экскурсия на предприятие работодателя ИП Камбаров С.А. с организацией мастер-класса по профессии «Поварское и кондитерское дело»	1-4 курс	По согласованию	Классный руководитель
9.2	Посещение ЦЗН Благовещенского района «Ярмарка вакансий»	1-4 курс	По согласованию	Классный руководитель
9.3	День СПО (по отдельному плану)	1-4 курс	Сентябрь, октябрь	Советник по воспитанию
9.4	Рабочая встреча в формате дискуссионной площадки по теме: «Духовно-нравственное начало профессионального становления молодого человека».	1-4 курс	По согласованию	Администрация
10	Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
10.1	Участие в конкурсах профессионального мастерства «Профессионалы» по компетенции «Поварское дело»	1-3 курс	По графику	Мастер производственного обучения
10.2	Выставка кондитерских изделий в рамках Дней открытых дверей и профессиональных проб по специальности «Поварское и кондитерское дело»	2 курс	Октябрь, апрель	Мастер производственного обучения
10.3	Участие в проведении профессиональных проб по специальности «Поварское и кондитерское дело» для школьников	2 курс	По графику	Мастер производственного обучения
10.4	Экскурсия на предприятие работодателя ИП Камбаров С.А. с	1 курс	По согласованию	Администрация

	организацией мастер-класса по специальности «Поварское и кондитерское дело»			
10.5	Заочный конкурс «Моё профессиональное завтра» (по плану СД)	1-2 курс	По плану	Мастер производственного обучения
10.6	Внутрилайный конкурс профессионального мастерства среди обучающихся «Лучший по профессии»	1-2 курс	апрель	Мастер производственного обучения
11	Цифровая среда			
11.1	Информационный час «Безопасное поведение в интернете» (в рамках деятельности «Кибердружины»)	1 курс	сентябрь	Кибердружины
11.2	Практикум «Как правильно общаться в Интернете»	1-2 курс	апрель	Социальный педагог
12	Медиацентр			
12.1	Участие в создании видеоролика по специальности «Поварское дело»	1-4 курс	По запросу	Медиацентр

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ

3.1 Кадровое обеспечение

Для реализации рабочей программы воспитания лицей укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в лицее, заместителя директора по УВР, непосредственно курирующего данное направление, педагога-психолога, преподавателя организатора ОБЖ, социального педагога, руководителя физического воспитания, воспитателей общежития, преподавателей, мастеров производственного обучения, классных руководителей, советника по воспитанию. Функционал работников регламентируется требованиями ЕКС для работников образования и профессиональных стандартов.

Наименование	Функционал, связанный с организацией и должности штатных единиц реализацией воспитательного процесса
Директор	Несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	Формирование воспитательной среды в образовательной организации, способствующей позитивной социализации обучающихся, их духовно-нравственному развитию на основе национальных идеалов и ценностей.
Педагог-библиотекарь	Осуществление просветительской деятельности
Социальный педагог	Социальная помощь и поддержка обучающихся
Педагог-психолог	Психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса
Преподаватель	Реализация воспитательной составляющей (дескрипторов) на учебном занятии
Классные руководители	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции
Руководитель физического воспитания	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции во внеучебное время
Воспитатели общежития	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:

- 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 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 18.07.2022 № АБ – 195/06 «Об актуализации примерной рабочей программы воспитания»;
- Письмо Министерства образования и науки Алтайского края от 05.08.2022 № 1214 «Об актуализации примерной рабочей программы воспитания»;
- Положение о Студенческом совете;
- Положение о Совете профилактики правонарушений;

- Положение о психолого-педагогическом консилиуме;
- Положение о порядке посещения обучающимися мероприятий, не предусмотренных учебным планом;
- Положение о военно-патриотическом клубе «Мужество»;
- Положение о волонтёрском отряде «Доброе дело»;
- Правила внутреннего распорядка;
- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам;
- Положение о студенческом общежитии;
- Правила проживания в общежитии;
- Положение о классном руководстве.

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

Особыми задачами воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями являются:

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

При организации воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями необходимо ориентироваться на:

- формирование личности с особыми образовательными потребностями с использованием соответствующих возрасту и физическому и (или) психическому состоянию методов воспитания;
- создание оптимальных условий совместного воспитания и обучения обучающихся с особыми образовательными потребностями и их сверстников, с использованием вспомогательных средств и педагогических приёмов, организацией совместных форм работы воспитателей, педагогов-психологов.
- личностно-ориентированный подход в организации всех видов деятельности обучающихся с особыми образовательными потребностями.

В лицее созданы условия для безбарьерного доступа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (пандус, кнопка вызова специалиста, таблички Брайля, стоянка для инвалидов и т.д.).

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется в соответствии с Положением о стипендиальном обеспечении и других мерах социальной поддержки обучающихся КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей».

За высокие результаты в учебной деятельности, достижения на олимпиадах, конкурсах, смотрах и за другие достижения в учебной и внеучебной деятельности к обучающимся лицея могут быть применены следующие виды поощрений:

- объявление благодарности студенту;
- направление благодарственного письма родителям (законным представителям) студента;
- награждение почетной грамотой и (или) дипломом;
- награждение ценным подарком;
- выплата повышенной государственной академической стипендии, материальной поддержки, денежного вознаграждения, Именной стипендии Губернатора Алтайского края, Правительства РФ.

3.5 Анализ реализации социально-воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса осуществляется в соответствии с целевыми ориентирами результатов воспитания, личностными результатами обучающихся.

Основным методом анализа воспитательного процесса в образовательной организации является ежегодный самоанализ воспитательной работы с целью выявления основных проблем и последующего их решения.

Основные принципы самоанализа воспитательной работы:

взаимное уважение всех участников образовательных отношений;

приоритет анализа сущностных сторон воспитания ориентирует на изучение прежде всего не количественных, а качественных показателей, таких как сохранение уклада образовательной организации, содержание и разнообразие деятельности, стиль общения, отношений между педагогическими работниками, обучающимися и родителями; развивающий характер осуществляемого анализа ориентирует на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности педагогических работников (знания и сохранения в работе цели и задач воспитания, умелого планирования воспитательной работы, подбора видов, форм и содержания совместной деятельности с обучающимися, коллегами, социальными партнёрами);

распределённая ответственность за результаты личностного развития обучающихся ориентирует на понимание того, что личностное развитие - это результат как организованного социального воспитания, в котором образовательная организация участвует наряду с другими социальными институтами, так и стихийной социализации, и саморазвития.

Основными направлениями концепции воспитательной работы лицея являются развитие профессионально-личностных компетенций и гражданско-патриотической культуры будущего специалиста.

В течение учебного года в лицеев проведены общелицейные социально-воспитательные мероприятия. Общие тематические дела, мероприятия общественной значимости, воспитательные события и встречи профессионального профиля охватывают весь контингент студентов и преподавателей.

В комплекс коллективных общелицейных дел, организуемых за пределами лицея входят: патриотические акции «Окна Победы», «Ветеран живет рядом», «Бессмертный полк», Всероссийская акция «Георгиевская лента»; дискуссионные площадки «Молодежь против наркотиков», «Молодежь против коррупции», «Молодежь за ЗОЖ» с приглашением представителей правоохранительных органов, здравоохранения,

общественности, управления по делам молодежи, библиотеки; спортивные соревнования по волейболу, теннису между студентами, школьниками и командами других ПОО (БСТ, БМТ). Кроме того, студенты лицея в течение года участвуют в краевых и муниципальных конкурсах патриотической, спортивной, творческой направленности: районный конкурс патриотической песни «Пою моё Отечество», краевые фотоконкурсы и др. Все перечисленные мероприятия обеспечивают включенность в них большого числа студентов и педагогов.

В лицее ежегодно проводятся мероприятия по основным социально-значимым направлениям воспитания:

Традиционными в этом направлении являются: единые тематические классные часы «День народного единства», «День неизвестного солдата», «Блокадный хлеб», акции «Георгиевская ленточка», «Письма Победы», «Окна Победы», «Бессмертный полк», патриотические квесты «Дорогами бессмертного полка», «Пройдём дорогами войны»; конкурсы стенных газет, плакатов, стихотворений, эссе и др.; недели правовых знаний (тематические классные часы, дискуссионные площадки Молодежь против коррупции, Молодежь против наркотиков, оформление информационных стендов, Единый День профилактики правонарушений (проводится встреча родителей и студентов с представителями Управления образования, КДН и ЗП, ПДН); неделя молодого избирателя (дискуссионные площадки «Моё избирательное право», встреча с членами избирательных комиссий района, викторина «Что я знаю о выборах?», деловая игра «Выборы президента лицея», конкурс плакатов «Я – молодой избиратель» и др.).

Цикл мероприятий проводится в феврале в рамках месячника оборонно- массовой работы: уроки мужества, традиционный волейбольный турнир, посвященный памяти выпускников лицея, погибших в локальных войнах, «А ну-ка, парни» и др.

Регулярно проводятся мероприятия, направленные на воспитание у студентов чувства гордости за свою страну, уважения к историческим символам и памятникам, к защитникам Отечества и подвигам героев, готовности защищать свою Отчизну, ответственности за будущее своей страны.

Через тематические классные часы, акции, фотоконкурсы, флешмобы ведется работа, направленная на формирование стабильной системы нравственных и смысловых установок личности, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям; ответственность, принцип коллективизма и социальной солидарности; уважение к закону и правопорядку, профилактика экстремизма, терроризма, правонарушений- художественно - эстетическое воспитание

Ежегодно в лицее проводятся общелицейные праздники, связанные со значимыми для студентов и педагогов знаменательными датами, в которых участвуют все группы. Это «Посвящение в студенты», «День учителя», «Посвящение в профессию», «Новый год», «День студента», «Митинг памяти», «9 мая», Конкурс патриотической песни «О России петь...», «Выпускной».

В рамках данного направления проходят поэтические вечера, мероприятия, приуроченные ко дню пожилого человека, дню матери, дню семьи, дню защитника Отечества, международному женскому дню. Проводимые мероприятия позволяют сплотить студентов и педагогов в процессе подготовки и их проведения.

Кроме того, студенты и педагоги принимают активное участие во всероссийских, краевых и районных творческих конкурсах и фестивалях.

Лучшие кинофильмы исторического и педагогического содержания, такие как «Чапаев», «28 панфиловцев», «Сталинград», «Т-34», «Калашников», «Ржев» и др. обсуждаются после коллективных просмотров.

Традиционны встречи с воинами-афганцами, ветеранами боевых действий, а также акции «Бессмертный полк», «Георгиевская ленточка» и концерты, посвященные Победе в ВОВ.

Информация о проводимых мероприятиях своевременно отражается на сайте лицея.

Спортивно-массовая деятельность выражается в работе секций и проведении мероприятий, что восполняет потребности молодежи в общении и активном образе жизни. Показатели сдачи норм ГТО составляют в среднем 20% от общего числа обучающихся.

Профилактика негативных явлений проводится в усиленном режиме, включающем мониторинг психологического климата коллектива, инструктажи, классные часы и МО классных руководителей.

В результате проведенного комплекса мероприятий, а также своевременного оказания комплексной помощи сиротам и малообеспеченным студентам, студентам группы риска, атмосфера в студенческой среде сохранялась доброжелательной и деловой.

Ожидаемые конечные результаты

1. Совершенствование статуса конкурентоспособного образовательного учреждения, обеспечивающего становление личности выпускника, способной при любых неблагоприятных условиях сохранять уважение друг к другу, взаимопонимание, стремление к взаимодействию в традициях русской православной культуры через расширение содержания, форм организации воспитательной системы лицея посредством интеграции с социальными партнерами, системой дополнительного образования.
2. Введение в практику новых форм и методов духовно-нравственного воспитания.
3. Совершенствование системы социально-педагогической поддержки, обеспечивающей снижение факторов «риска» и асоциального поведения через внедрение современных воспитательных технологий, применение эффективных механизмов социализации, формирования здорового образа жизни на основе духовно-нравственных принципов воспитания.
4. Создание в лицее единого воспитательного пространства, главной ценностью которого является личность ребенка, приобщение его к истинным ценностям, формирование нового знания, ориентированного на умение при любых неблагоприятных условиях сохранять уважение друг к другу, взаимопонимание, стремление к взаимодействию в традициях русской культуры.

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений представлен следующим образом.

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;
- кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Лаборатории:

- химии;
- учебная кухня ресторана;
- учебный кондитерский цех.

Тренажеры, тренажерные комплексы:

- Набор гантелей
- Комплект гирь и штанг.

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практик по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

КГБПОУ «БПЛ» 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 в разрезе выбранных траекторий Минимально необходимый для реализации ООП. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

Оснащение лабораторий

Лаборатория «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 «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 инфракрасный

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

Оснащение баз практик

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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

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

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

Библиотечный фонд лицея

Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Автор, наименование учебника	Год	Количес тво
Общеобразовательный цикл			
Общие учебные предметы			
Русский язык	Рыбченкова Л.М., Александрова О.М., Нарушевич А.Г. и др. Русский язык. 10-11 класс. Учебник. Базовый уровень	2025	25
	Рудяков А. Н., Фролова Т. Я., Маркина-Гурджи М. Г. и др. Русский язык. Базовый уровень. Учебник для СПО. В 2 ч. Ч. 1	2025	15
	Рудяков А. Н., Фролова Т. Я., Маркина-Гурджи М. Г. и др. Русский язык. Базовый уровень. Учебник для СПО. В 2 ч. Ч. 2	2025	15
	Антонова Е.С.Русский язык . Учеб пособ. для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования/Е.С.Антонова, Т. М Войтилева., 2 –е изд. стер	2024	1
	Антонова Е.С.Русский язык . Учеб пособ. для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования	2018	17
Литература	Лебедев Ю.В. Литература. 10 класс. Учебник. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 1	2025	1
	Лебедев Ю.В. Литература. 10 класс. Учебник. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 2	2025	2
	Курдюмова Т.Ф., Колокольцев Е.Н., Марынина О.Б. и др. Литература. Базовый уровень. Учебник для СПО. В 2 ч. Ч. 1	2025	25
	Курдюмова Т.Ф., Колокольцев Е.Н., Марынина О.Б. и др. Литература. Базовый уровень. Учебник для СПО. В 2 ч. Ч. 2	2025	25
	Обернихиная Г.А. Литература часть 1(1-е изд)	2018	15
	Обернихиная Г.А. Литература часть 1(1-е изд)	2018	15
	Обернихиная Г.А. Литература. Технологический. Естественно-научный профили: уч. пособие для студентов , обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: в 2- х ч.Ч1 (Г.А.Обернихиная, Т.В. Емельянова, И.В. Осипова, К.В. Савченко); под. ред. Г.А. Обернихиной.- 2 – е изд.	2024	1
	Обернихиная Г.А. Литература. Технологический. Естественно-научный профили: уч. пособие для студентов , обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: в 2- х ч.Ч2 (Г.А.Обернихиная, Т.В. Емельянова, И.В. Осипова, К.В. Савченко); под. ред. Г.А. Обернихиной.- 2 – е изд.	2024	1
Иностранный язык	Афанасьева О.В., Дули Д., Михеева И.В. и др. Английский язык. 10 класс. Учебник. Базовый уровень	2025	6
	Афанасьева О.В., Дули Д., Михеева И.В. и др. Английский язык. 11 класс. Учебник. Базовый уровень	2025	6
	Безкоровайная Г.Т. Английский язык: учебник для студентов СПО (Planet of Tnglish) (Г.Т. Безкоровайная)	2023	1

	Безкоровайная Г.Т. Английский язык: учебник для студентов СПО (Planet of Tnglish) (Г.Т. Безкоровайная)	2017	15
	Кожарская Е.Э. Английский язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания = English for Restaurant Industry Professionals (1-е изд.) учебник	2023	5
	Лыткаева М. А., Люкина Е. В. Немецкий язык 11 класс. Рабочая тетрадь. Базовый уровень	2024	1
	Лыткаева М. А., Люкина Е. В. Немецкий язык 11 класс. Учебник . Базовый уровень. Для СПО	2025	6
	Бим И.Л., Лыткаева М.А. Немецкий язык. 10 класс. Учебник. Базовый уровень	2025	6
	Басова Н.В. Немецкий язык для колледжей и СПО	2019	25
	Бим И.Л.Немецкий язык 10, 11 класс	2017	19
Математика	Башмаков М.И. Математика: учебник для студентов уч-й СПО/ М.И. Башмаков.	2024	13
	Башмаков М.И. Математика: Задачник (3-е изд., стер.) учеб. пособие	2025	1
	Башмаков М.И. Математика: учебник для студентов уч-й СПО/ М.И. Башмаков.	2017	15
	Атанасян А.С. Геометрия 10-11 кл. Баз. и угл. уровень	2025	1
	Атанасян А.С. Геометрия 10-11 кл. Баз. и угл. уровень	2018	25
	Мягков М.Ю. и другие. Под редакцией Мединского В.Р.Военная история России. 10-11 классы. Базовый уровень. Учебник	2025	2
История	Мединский В.Р. Торкунов А.В. История России 1914-1945 гг.	2025	15
	Мединский В.Р. История России 1945 г начало 21 в.	2025	15
	Мединский В.Р. Всеобщая история 1914 г. начало 21 в. В 2-х ч.	2025	15
	Артёмов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно – научного, социально-экономического профилей: в 2ч. Часть 1.	2018	25
	Артёмов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно – научного, социально-экономического профилей: в 2ч. Часть 2.	2018	25
	Борисова М.М. Физическая культура	2024	1
Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.	2020	25
	Основы безопасности и защиты Родины	2025	2
	Дежурный Л.И., Неудахин Г.В., Шубина Л.Б. и др. Первая помощь, основы преподавания первой помощи, основы ухода за больным. Базовый уровень. Учебное пособие для СПО	2023	5
	Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности.		

	Шойгу Ю.С., Байбарина Е.Н., Зуев В.А. и др; под ред. Шойгу Ю.С. Основы безопасности жизнедеятельности. Базовый уровень. Учебник для СПО. В 2 ч. Часть 1.	2025	25
	Шойгу Ю.С., Байбарина Е.Н., Зуев В.А. и др; под ред. Шойгу Ю.С. Основы безопасности жизнедеятельности. Базовый уровень. Учебник для СПО. В 2 ч. Часть 2.	2025	25
	Дежурный Л.И., Неудахин Г.В., Шубина Л.Б. и др. Первая помощь, основы преподавания первой помощи, основы ухода за больным. Базовый уровень. Учебное пособие для СПО	2025	2
	Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности.	2017	15
	Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для сред. проф. образования	2017	15
География	Кузнецов А.П., Ким Э.В. География. Рабочая тетрадь. Базовый уровень. Учебное пособие для СПО.	2025	1
	География. Атлас. Учебное пособие для СПО	2025	1
	Кузнецов А.П., Ким Э.В. География. Базовый уровень. Учебник для СПО	2025	22
	Баранчиков Е.В. География	2018	10
	Баранчиков Е.В. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля	2017	10
Информатика	Цветкова М.С. Информатика: Практикум (3-е изд., стер.)	2025	1
	Менева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности	2018	25
	Цветкова М.С. Информатика: учебник для студентов СПО/ М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова. - 2 – е изд.	2025	13
Физика	Физика. Технологический профиль :для профессий и специальностей технического и естественно- научного проф. образования 2-х ч. Ч.1/В.Ф. Дмитриева	2025	13
	Физика. Технологический профиль :для профессий и специальностей технического и естественно- научного проф. образования 2-х ч. Ч.2/В.Ф. Дмитриева	2025	13
	Дмитриева В.Ф. Физика: Технологический профиль: Сборник задач (3-е изд., стер.)	2025	1
	Воронцов. Вельяминов Б.А., Страут Е.К. Астрономия. 10-11 классы. Учебник	2024	1
	Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля(4-е изд. стер.)	2018	25
Обществознание	Котова О.А., Лискова Т.Е. Обществознание. Базовый уровень. Практикум. Учебное пособие для СПО	2025	1
	Котова О.А., Лискова Т.Е. Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО	2025	20
	Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического естественно - научного, гуманитарного профилей: учебник.	2016	10
	Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно- научного , гуманитарного профилей. Практикум.	2016	1

Биология	Агафонова И.Б., Каменский А.А., Сивоглазов В.И. Биология. Базовый уровень. СПО. Учебник	2024	15
	Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно- научного профилей	2024	1
	Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно- научного профилей	2017	25
Химия	Габриелян О.С. Химия: Практикум (3-е изд., стер.)	2025	1
	Габриелян О.С. Химия: Технологический профиль (3-е изд., стер.)	2025	12
	Габриелян О.С. Химия: Тесты, задачи и упражнения (3-е изд., стер.) учеб. пособие	2025	1
	Капустина А.А. Общая и неорганическая химия. Практикум	2023	1
Дополнительные учебные предметы			
Индивидуальный проект	Бережнова Е.В. Основы учебно- исследовательской деятельности	2017	1
	Виноградова Н.А. Научно- исследовательская работа студента: Учебное пособие	2017	1
Курсы по выбору обучающихся			
Родной язык (русский)/Родная литература (русская)	Рыбченкова Л.М., Александрова О.М., Нарушевич А.Г. и др. Русский язык. 10-11 класс. Учебник. Базовый уровень	2025	25
	Рудяков А. Н., Фролова Т. Я., Маркина-Гурджи М. Г. и др. Русский язык. Базовый уровень. Учебник для СПО. В 2 ч. Ч. 1	2025	15
	Рудяков А. Н., Фролова Т. Я., Маркина-Гурджи М. Г. и др. Русский язык. Базовый уровень. Учебник для СПО. В 2 ч. Ч. 2	2025	15
	Антонова Е.С.Русский язык . Учеб пособ. для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования/Е.С.Антонова, Т. М Войтилева., 2 –е изд. стер	2024	1
	Антонова Е.С.Русский язык. Учеб пособ. для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования	2018	17
Общий гуманитарный и социально- экономический цикл			
Основы философии	Губин В.Д. Основы философии.: Учебное пособие	2018	15
	Горелов А.А. Основы философии: Учебник	2020	15
История	Мединский В.Р. Торкунов А.В. История России 1914-1945 гг.	2025	15
	Мединский В.Р. История России 1945 г начало 21 в.	2025	15

	Мединский В.Р. Всеобщая история 1914 г. начало 21 в. В 2-х ч.	2025	15
	Мягков М.Ю. и другие. Под редакцией Мединского В.Р. Военная история России. 10-11 классы. Базовый уровень. Учебник	2025	2
	Артёмов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно – научного, социально-экономического профилей: в 2ч. Часть 1.	2018	25
	Артёмов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно – научного, социально-экономического профилей: в 2ч. Часть 2.	2018	25
Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кожарская Е.Э. Английский язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания = English for Restaurant Industry Professionals (1-е изд.) учебник	2023	5
	Афанасьева О.В., Дули Д., Михеева И.В. и др. Английский язык. 10 класс. Учебник. Базовый уровень	2025	6
	Афанасьева О.В., Дули Д., Михеева И.В. и др. Английский язык. 11 класс. Учебник. Базовый уровень	2025	6
	Безкоровайная Г.Т. Английский язык : учебник для студентов СПО (Planet of Tnglish) (Г.Т. Безкоровайная,	2023	1
	Безкоровайная Г.Т. Английский язык : учебник для студентов СПО (Planet of Tnglish) (Г.Т. Безкоровайная,	2017	15
	Басова Н.В. Немецкий язык для колледжей и СПО	2019	12
	Лыткаева М. А., Люкина Е. В. Немецкий язык 11 класс. Рабочая тетрадь. Базовый уровень	2024	1
	Лыткаева М. А., Люкина Е. В. Немецкий язык 11 класс. Учебник . Базовый уровень. Для СПО	2025	6
	Бим И.Л., Лыткаева М.А. Немецкий язык. 10 класс. Учебник. Базовый уровень	2025	6
	Бим И.Л. Немецкий язык 10, 11 класс	2017	15
Физическая культура	Борисова М.М. Физическая культура	2024	1
	Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.	2020	25
Психология общения	Панфилова А.П. Психология общения (5-е изд.)	2024	12
	Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения (19-е изд.) учебник	2021	15
	Зеер Э.Ф. Психология профессионального развития	2018	1
Математический и общий естественнонаучный цикл			
Химия	Габриелян О.С. Химия: Практикум (3-е изд., стер.)	2025	1
	Габриелян О.С. Химия. Естественно научный профиль: уч. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования/ (О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, Е.Е. Остроумова, С.А. Сладков); под. ред.	2025	12

	О.С.Габриеляна.		
	Физическая и коллоидная химия в 2- х , Ч. 1. Физическая химия. Учебник для среднего профессионального образования; под ред В.Ю. Конюхова, К.И. Попова, 2-е изд. испр. и доп.	2023	1
	Физическая и коллоидная химия в 2- х , Ч. 2. Физическая химия. Учебник для среднего профессионального образования; под ред В.Ю. Конюхова, К.И. Попова, 2-е изд. испр. и доп.	2023	1
	Аналитическая химия, уч. для студентов среднего проф. образования/ Ю.М. Глубоков, В.А.Головачева, Ю.А. Ефимова и др.; под ред. А.А. Ищенко,- 3-е издание стереотипное .	2021	1
	Капустина А.А. Общая и неорганическая химия. Практикум	2023	1
Экологические основы природопользования	Аргунова М.В., Моргун Д.В., Плюснина Т.А.Экология. Базовый уровень. Учебник СПО	2024	15
	Федорос Е.И., Нечаева Г.А. Экология. Базовый уровень. Практикум для СПО	2024	1
	Константинов В.М. Экологические основы природопользования (23-е изд.) учебник	2024	5
	Константинов В.М. Экологические основы природопользования (21-е изд.) учебник	2022	15
Профессиональная подготовка			
Общепрофессиональный цикл			
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в 2-х частях.	2018	25
	Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2019	25
	Скорбина Е.А. Основы санитарии и гигиены на хлебопекарном производстве: уч. пос.	2021	5
Организация хранения и контроль запасов сырья	Володина М.В. организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для уч-ся учреждений сред. проф. образования	2019	4
	Пасько О.В. Организация хранения, контроль и электронный	2021	5

	учёт запасов сырья, полуфабрикатов на предприятиях индустрии питания		
Техническое оснащение организаций питанием	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания(2-издание)	2018	25
Организация обслуживания	Счесленок Л.Л. Организация обслуживания (5-е изд.) учебник	2024	12
	Усов В.В. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания	2020	15
	Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник	2021	15
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании.	2018	25
	Брехова Ю.. Алмосов А.,Завьялов Д. Финансовая грамотность: материалы для учащихся	2018	25
	Драчева Е.Л. Менеджмент. Экономика и управление	2010	1
	Барышев А.Ф. Маркетинг: учебник для сред. учеб. заведений	2018	25
	Перекрёстова Л.В. Финансы, денежное обращение и предпринимательства	2018	2
Правовые основы профессиональной деятельности	Важенин В.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: уч.	2018	20
Информационные технологии в профессиональной деятельности	Минева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности(2-е изд.стере.)	2018	25
Охрана труда	Калинина В.М. охрана труда в организациях питания	2018	25
	Карнаух Н.Н. Охрана труда учебник	2018	25
Безопасность жизнедеятельности	Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. учебник	2017	15
Технология приготовление блюд национальной кухни	Васюкова А.Т. Сборник рецептур и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. Для студ. учреждений сред. проф.образования	2019	11

Искусство в оформлении блюд	Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования	2018	20
	Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования	2019	20
	Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд.	2019	20
Профессиональный цикл			
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования	2017	20
	Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2018	15
	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования	2019	20
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования	2017	20
	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф.образования	2017	20
	Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова	2019	10
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация процессов приготовления,	Анфимова Н.А. Кулинария учебник для студ. учреждений сред.проф. образования	2020	15

подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования	2020	25
	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф.образования	2019	15
	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (4-е изд.)	2020	15
	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (4-е изд.)	2020	15
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф.образования	2019	15
	Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф. образования	2019	15
	Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1 (10-е изд., стер.) учеб. пособие	2023	1
	Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 2 (10-е изд., стер.) учеб. пособие	2023	1
	Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 4е изд.	2019	10
	Шитякова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачёва Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	2019	10
	Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы., 4-е изд. стер.	2019	15
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация процессов	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений	2019	15

приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	сред.проф.образования		
	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф.образования	2019	15
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Харченко Н.Э. Сбрник рецептур блюд и кулинарных изделий	2018	10
	Здобнов А.И. Сборник рецептур	2021	2
	Васюкова А.Т. Сбор. рецептур блюд и кулин. изделий кухонь народов России для студ. учреждений сред. проф.образования	2019	11
	Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования	2019	20
	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (4-е изд.)	2020	5
	Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы., 4-е изд. стер.	2019	10
	Зайцева Е.А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»	2020	15
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф.образования	2019	15
	Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования	2019	20
	Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф.образования	2019	20
Приготовление и подготовка к реализации холодных и	Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования	2019	20

горячих десертов напитков сложного ассортимента	Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф.образования	2019	20
	Коктейли экстремальные, горячие с кофе, холодные с пивом	2012	1
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф.образования	2019	25
	Анфимова Н.А. Кулинария учебник для студ. учреждений сред.проф.образования	2023	1
	Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф.образования	2017	25
	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф.образования	2019	15
	Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы (7-е изд.)	2018	15
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (4-е изд.) учеб. пос.	2023	10
	Скобельская З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчёт рецептур	2021	5
	Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф.образования	2019	25
	Иванова И.Н. Рисование и лепка, 5-е изд., стер	2019	1
	Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий (11-е изд.) учебник	2018	15
	Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных	2019	10

	кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф.образования.		
	Харченко Н.Э. Сбрник рецептур блюд и кулинарных изделий.	2018	10
	Здобнов А.И. Сборник рецептур.	2021	2
	Рензяева Т.В. Технология кондитерских изделий: уч. пособие.	2021	5
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания. Учебное пособие. 2-е изд., перераб. и доп.	2019	15
	Еремина Е.И. Практикум по экономической теории. Экономика и управление	2010	1
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)			
Технология продукции общественного питания	Скобельская З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчёт рецептур	2021	5
	Лурье И.С. Технология кондитерского произ-ва	2018	25
	Анфимова Н.А. Кулинария учебник для студ. учреждений сред.проф. образования	2020	15
Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Могильный М.П. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов для уч. заведений. Т.1, Т.2.	2019	3
	Лурье И.С. Технология кондитерского произ-ва.	2018	25
	Рензяева Т.В. Технология кондитерских изделий: уч. пособие.	2021	5

6.3 Перечень специальных помещений. Материально-техническое оснащение учебных кабинетов, лабораторий, мастерских по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Индекс УД, ПМ	Дисциплины и МДК учебного плана	Название кабинетов и лабораторий	Перечень учебного оборудования
ОУП.01	Русский язык	Кабинет русского языка и литературы	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, интерактивная доска, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-

			измерительные материалы, хрестоматии.
ОУП.02	Литература	Кабинет русского языка и литературы	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, интерактивная доска, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, хрестоматии.
ОУП.03	Иностранный язык	Кабинет иностранного языка (немецкий); Кабинет иностранного языка (английский);	Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, словари.
ОУП.04	Математика	Кабинет математики;	Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых-математиков и др.).
ОУП.05	История	Кабинет истории, обществознания, гуманитарных и социально-экономических дисциплин	Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты.
ОУП.06	Физическая культура	Спортивный зал; Открытый стадион широкого профиля с элементами профиля с элементами полосы препятствий; Стрелковый тир	Лыжи, мячи, скакалки, гири, обручи, тренажеры, маты, диски, теннисные ракетки, перекладина гимнастическая, щиты баскетбольные, стол теннисный, сетка баскетбольная, сетка волейбольная, маты гимнастические скакалка, ракетка теннисная, лыжи пластиковые, лыжи спортивные, палки лыжные, секундомер рулетка 50м, мяч баскетбольный, мяч футбольный, мяч волейбольный
ОУП.07	Основы безопасности и защиты Родины	Кабинет основ безопасности и защиты Родины; безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией

			правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.; тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде;
ОУПП.08	Биология	кабинет химии, биологии; лаборатория химии; микробиологии, санитарии и гигиены;	Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия Лабораторное оборудование.
ОУП.09	География	Кабинет географии; экологии, экологических основ природопользования;	Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты.
ОУП.10	Информатика	кабинет-лаборатория информатики информационно-коммуникационных технологий профессиональной деятельности	и в технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры (рабочие станции с CD ROM (DVD ROM); рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет); периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, сканер на рабочем месте педагога, копировальный аппарат, гарнитура, веб-камера, цифровой фотоаппарат, проектор и экран); наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты) печатные и экранно-звуковые средства обучения; расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата, диск для записи (CD-R или CD-RW); учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование;
ОУП.11	Физика	кабинет физики, электротехники и автоматизации производства	Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия Лабораторное оборудование.
ОУПП.12	Химия	кабинет химии, биологии; лаборатория химии;	Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия,

		микробиологии, санитарии и гигиены;	видеофильмы, учебные пособия, учебники, измерительные материалы, наглядные пособия Лабораторное оборудование.
ОУП.13	Обществознание	кабинет истории, обществознания, гуманитарных и социально-экономических дисциплин	Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты.
ДУП.01	Индивидуальный проект	Кабинет истории, обществознания, гуманитарных и социально-экономических дисциплин;	Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты.
КВ.01	Родной язык (русский)/Родная литература (русская)	Кабинет русского языка и литературы	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, интерактивная доска, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, хрестоматии.
ОГСЭ.0 1	Основы философии	Кабинет истории, обществознания, гуманитарных и социально-экономических дисциплин;	Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты.
ОГСЭ.0 2	История	Кабинет истории, обществознания, гуманитарных и социально-экономических дисциплин;	Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты.
ОГСЭ.0 3	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет иностранного языка (немецкий); Кабинет иностранного языка (английский);	Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, словари.
ОГСЭ.0 4	Физическая культура	Спортивный зал; Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; Стрелковый тир	Лыжи, мячи, скакалки, гири, обручи, тренажеры, маты, диски, теннисные ракетки, перекладина гимнастическая, щиты баскетбольные, стол теннисный, сетка баскетбольная, сетка волейбольная, маты гимнастические скакалка, ракетка теннисная, лыжи пластиковые, лыжи спортивные, палки лыжные, секундомер рулетка 50м, мяч баскетбольный, мяч футбольный, мяч

			волейбольный
ОГСЭ.05	Психология общения	кабинет деловой культуры; культуры профессионального общения	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, интерактивная доска, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, измерительные контрольно-измерительные материалы, хрестоматии.
ЕН.01	Химия	Кабинет химии, биологии; лаборатория химии; микробиологии, санитарии и гигиены; Лаборатория Химия	Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, измерительные контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия Лабораторное оборудование. Аппарат для дистилляции воды Набор ареометров Баня комбинированная лабораторная Весы технические с разновесами Весы аналитические с разновесами Весы электронные учебные до 2 кг Гигрометр (психрометр) Колориметр-нефелометр фотоэлектрический Колонка адсорбционная Магнитная мешалка Нагреватель для пробирок рН-метр милливольметр Печь тигельная Спиртовка Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями Установка для титрования Центрифуга демонстрационная Шкаф сушильный Электроплитка лабораторная Посуда: Бюксы Бюretка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл Воронка лабораторная Колба коническая разной емкости Колба мерная разной емкости Кружки фарфоровые Палочки стеклянные Пипетка глазная Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью Пипетка с делениями разной

			вместимостью Пробирки Стаканы химические разной емкости Стекла предметные Стекла предметные с углублением для капельного анализа Ступка и пестик Тигли фарфоровые Цилиндры мерные Чашка выпарительная Вспомогательные материалы: Банка с притертоей пробкой Бумага фильтровальная Вата гигроскопическая Груша резиновая для микробюреток и пипеток Держатель для пробирок Ерши для мойки колб и пробирок Капсулаторка Карандаши по стеклу Кристаллизатор Ножницы Палочки графитовые Трубки резиновые соединительные. Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (штатив физический с 2-3) лапками Штатив для пробирок Щипцы тигельные Фильтры беззольные Трубки стеклянные Трубки хлоркальциевые Стекла часовые Эксикатор Химические реагенты (количество в зависимости от числа групп, человек).
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Кабинет географии; экологии, экологических основ природопользования;	Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	кабинет организации и технологии розничной торговли; микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены; организаций хранения и контроля запасов сырья; товароведения пищевых	Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия Лабораторное оборудование: Аппарат для дистилляции воды

		<p>продуктов Лаборатория Химия</p> <p>Набор ареометров Баня комбинированная лабораторная Весы технические с разновесами Весы аналитические с разновесами Весы электронные учебные до 2 кг Гигрометр (психрометр) Колориметр-нефелометр фотоэлектрический Колонка адсорбционная Магнитная мешалка Нагреватель для пробирок рН-метр милливольтметр Печь тигельная Спиртовка Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями Установка для титрования Центрифуга демонстрационная Шкаф сушильный Электроплитка лабораторная Посуда: Бюксы Бюretка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл Воронка лабораторная Колба коническая разной емкости Колба мерная разной емкости Кружки фарфоровые Палочки стеклянные Пипетка глазная Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью Пипетка с делениями разной вместимостью Пробирки Стаканы химические разной емкости Стекла предметные Стекла предметные с углублением для капельного анализа Ступка и пестик Тигли фарфоровые Цилинды мерные Чашка выпарительная Вспомогательные материалы: Банка с притертой пробкой Бумага фильтровальная Вата гигроскопическая Груша резиновая для микробюреток и пипеток Держатель для пробирок</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>Ерши для мойки колб и пробирок Капсулаторка Карандаши по стеклу Кристаллизатор Ножницы Палочки графитовые Трубки резиновые соединительные. Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (штатив физический с 2-3) лапками Штатив для пробирок Щипцы тигельные Фильтры беззольные Трубки стеклянные Трубки хлоркальциевые Стекла часовые Эксикатор Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек).</p>
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	кабинет организации и технологии розничной торговли; микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены; организации хранения и контроля запасов сырья; товароведения пищевых продуктов	Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия Лабораторное оборудование.
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы.
ОП.04	Организация обслуживания	кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства;	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы.

		организации обслуживания в общественном питании	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	кабинет экономики отрасли, менеджмента и управления персоналом; основ маркетинга; права, правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности; документационного обеспечения управлением	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно- измерительные материалы.
ОП.06	Правовые основы профессионально й деятельности	Кабинет Обществознания	Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно- измерительные материалы, карты.
ОП.07	Информационные технологии в профессионально й деятельности	кабинет информатики и информационно- коммуникационных технологий профессиональной деятельности	технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры (рабочие станции с CD ROM (DVD ROM); рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет); периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, сканер на рабочем месте педагога, копировальный аппарат, гарнитура, веб-камера, цифровой фотоаппарат, проектор и экран); наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты) печатные и экранно-звуковые средства обучения; расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата, диск для записи (CD-R или CD-RW); учебно-практическое и учебно- лабораторное оборудование;
ОП.08	Охрана труда	Кабинет основ безопасности и защиты Родины; безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно- измерительные материалы. тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и

			мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.; тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде;
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет основ безопасности и защиты Родины; безопасности жизнедеятельности и охраны труда	
ОП.10	Технология приготовление блюд национальной кухни	кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы.
ОП.11	Искусство оформления блюд	кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы.
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
МДК.01 .01	Организация процессов приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатов	кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы.
МДК.01 .02	Процессы приготовления, подготовки реализации кулинарных		

	полуфабрикатов		
ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
МДК.02 .01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы.
МДК.02 .02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
МДК.03 .01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы.
МДК.03 .02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
ПМ. 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
МДК.04 .01	Организация процессов	кабинет технологического оборудования,	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические

	приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания общественном питании	пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы.
МДК.04 .02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	в	
ПМ. 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
МДК.05 .01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания общественном питании	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы.
МДК.05 .02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	в	
ПМ. 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
МДК.06 .01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	кабинет экономики отрасли, менеджмента и управления персоналом; основ маркетинга; права, правового документационного обеспечения профессиональной деятельности; документационного	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы.

		обеспечения управлением	
ПМ..07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)		
МДК.07 .01	Технология продукции общественного питания	кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания общественном питании	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы.
МДК.07 .02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий		
УП	Учебная практика	Учебная кухня ресторана	<p>Рабочее место преподавателя.</p> <p>Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p>Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</p> <p>Весы настольные электронные;</p> <p>Пароконвектомат;</p> <p>Конвекционная печь или жарочный шкаф;</p> <p>Микроволновая печь;</p> <p>Расстоечный шкаф;</p> <p>Плита электрическая;</p> <p>Фритюрница;</p> <p>Электрогриль (жарочная поверхность);</p> <p>Шкаф холодильный;</p> <p>Шкаф морозильный;</p> <p>Шкаф шоковой заморозки;</p> <p>Льдогенератор;</p> <p>Тестораскаточная машина;</p> <p>Планетарный миксер;</p> <p>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);</p> <p>Мясорубка;</p> <p>Овощерезка или процессор кухонный;</p> <p>Слайсер;</p> <p>Куттер или бликсер (для тонкого</p>

			<p>измельчения продуктов) или процессор кухонный;</p> <p>Миксер для коктейлей;</p> <p>Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);</p> <p>Машина для вакуумной упаковки;</p> <p>Кофемашина с капучинатором;</p> <p>Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);</p> <p>Кофемолка;</p> <p>Газовая горелка (для карамелизации);</p> <p>Набор инструментов для карвинга;</p> <p>Овоскоп;</p> <p>Нитраттестер;</p> <p>Машина посудомоечная;</p> <p>Стол производственный с моечной ванной;</p> <p>Стеллаж передвижной;</p> <p>Моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Рабочее место преподавателя.</p> <p>Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p>Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</p> <p>Весы настольные электронные</p> <p>Конвекционная печь</p> <p>Микроволновая печь</p> <p>Подовая печь (для пиццы)</p> <p>Расстоечный шкаф</p> <p>Плита электрическая</p> <p>Шкаф холодильный</p> <p>Шкаф морозильный</p> <p>Шкаф шоковой заморозки</p> <p>Льдогенератор</p> <p>Фризер</p> <p>Тестораскаточная машина (настольная)</p> <p>Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)</p> <p>Тестомесильная машина (настольная)</p> <p>Миксер (погружной)</p> <p>Мясорубка</p>
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>Куттер или процессор кухонный Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Пресс для пиццы Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфракрасный 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</p>
ПП	Производственная практика	Базы практик на предприятиях общественного питания Кухня организации питания	<p>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;</p>

		<p>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. 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 инфракрасный Термометр со щупом Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной
--	--	-------------------------------------------------------

6.4 Требования к практической подготовке обучающихся

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

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

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

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

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

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует

области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Кадровое обеспечение

Дисциплины и МДК учебного плана	Ф.И.О.преподавателя, квалификация, уровень образования, образовательное учреждение, курсы повышения квалификации
ОУП.01 Русский язык ОУП.02 Литература КВ.01 Родной язык (русский)/Родная литература (русская)	Рыхтикова Анастасия Сергеевна , учитель русского языка и литературы, высшее, ГОУВПО «Алтайская государственная педагогическая академия». ПК: ООО «Инфоурок», ноябрь 2023г., 36час., «Методика обучения русскому языку в образовательных организациях в условиях реализации ФГОС» Удостоверение АНПОО «КОЦ «Сириус», август 2021г., 16ч., «Оказание первой медицинской помощи» Включена в перспективный план-повышения квалификации на 2024-2025гг
ОУП.03 Иностранный язык ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (Немецкий)	Иванова Марина Николаевна , учитель немецкого языка, высшее, Барнаульский государственный педагогический университет ПК: ООО «ИНФОУРОК», 24.01.2024г., 36ч., «Методика обучения немецкому языку в ОО в условиях реализации ФГОС» Удостоверение АНПОО «КОЦ «Сириус», апрель 2021г., 16ч., «Оказание первой медицинской помощи» ПК: АНО «Агентство поддержки государственных инициатив» и сетевое издание «Единыйурок.рф», октябрь 2023г., Второй интерактивный семинар «Актуальные изменения в образовательном законодательстве России: обзор и предотвращение нарушений»
ОУП.03 Иностранный язык ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)	Сарсекеева Марина Владимировна , ФГБОУ ВО «Алтайский государственный гуманитарно-педагогический университет им.В.М.Шукшина» г.Бийск ПП: ООО «Инфоурок», 29.05.2024г., 600 час., «Английский язык: теория и методика преподавания в профессиональной деятельности»
ОУП.04 Математика ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Брика Александр Григорьевич , ВПО, 2008г., Всероссийский заочный финансово-экономический институт Квалификация «Экономист» по специальности Бухучет анализ и аудит ПП: ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов» 500 по программе «Математика и информатика: теория и методика преподавания в образовательной организации», квалификация «Учитель математики и информатики», 500 час., 25.12.2024г
ОУП.05 История ОГСЭ.01 Основы	Гамаюнова Наталья Игоревна , СПО, 2009г., Негосударственное ОУ СПО, г. Барнаул,

<p>философии ОГСЭ.02 История</p>	<p>кооперативный техникум Алтайского края потребсоюза Квалификация «Менеджер» по специальности «Менеджмент»</p> <p>Проходит обучение в ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет» по образовательной программе 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) История и Право, (заочная форма обучения) от 28.08.2023г.</p> <p>ПП: Справка выдана от 28.08.2024г. о прохождении обучения в ООО «Инфоурок», 270 час., «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», квалификация «преподаватель»;</p> <p>Обучение по программе в ЧОУДПО центр «ПСГ», 26.06.2024г., 16 час. «Оказание первой помощи пострадавшим в образовательном учреждении», ПК: АНО «Агентство поддержки государственных инициатив» и сетевое издание «Единыйурок.рф», ноябрь 2023г., Второй интерактивный семинар «Актуальные изменения в образовательном законодательстве России: обзор и предотвращение нарушений» ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», октябрь 2022г., 16 час., «Профилактика безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних».</p>
<p>ОУП.06 Физическая культура ОГСЭ.04 Физическая культура</p>	<p>Хомкина Ксения Владимировна, СПО, 2016г.КГБПОУ «Благовещенский строительный техникум» Квалификация «Юрист» по специальности «Право и организация социального обеспечивания».</p> <p>Справка об обучении от «20» августа 2024 г. в ООО «Инфоурок», «Физическая культура и спорт: теория и методика преподавания в образовательной организации» (600 часов);</p> <p>Справка об обучении от «20» августа 2024 г. в ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов» «Организация работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в соответствии с ФГОС» (36 часов);</p> <p>Справка об обучении от «20» августа 2024 г. «Оказание первой помощи в образовательной организации», 72 ч.</p>
<p>ОУП.07 Основы безопасности и защиты Родины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p>Алексеев Яков Валерьевич, юрист, высшее, Санкт-Петербург Автономное образовательное учреждение ВПО «Ленинградский государственный университет им. А.С.Пушкина».</p> <p>ПК: ООО «ВНОЦ СОТех», сентябрь 2024г., 16 час., «Содержание и методика преподавания дисциплины «Основы права» в организациях среднего профессионального образования с учетом требований ФГОС СПО»</p> <p>ПК: ООО «ВНОЦ СОТех», сентябрь 2024г., 16 час., «Организация</p>

ОП.08 Охрана труда	<p>обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в образовательных организациях среднего профессионального и высшего образования»»</p> <p>ПК: ФГАОУ ВО «Государственный университет просвещения», июль 2024г., 36 час.,</p> <p>«Особенности преподавания учебного предмета «Основы безопасности и защиты Родины» в условиях внесения изменений в ФОП ООО и ФОП СОО»;</p> <p>ПК: ООО «Педспециалист», 01.09.2024г., 16 час., «Преподавание Безопасности жизнедеятельности в соответствии с ФГОС»</p> <p>ПП: АНО ДПО «Московская академия профессиональных компетенций», сентябрь 2023г., 520ч., «Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) Теория и методика преподавания основ безопасности жизнедеятельности и начальной военной подготовки в образовательных организациях»,</p> <p>квалификация: «преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности и начальной военной подготовки»;</p> <p>ПП: ФГБУ «Российский детско-юношеский центр», август 2023г., 144 ч., «Деятельность советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями»;</p> <p>ПК: АНО «Агентство поддержки государственных инициатив» и сетевое издание «Единыйурок.рф», ноябрь 2023г., Второй интерактивный семинар «Актуальные изменения в образовательном законодательстве России: обзор и предотвращение нарушений»;</p> <p>Удостоверение</p> <p>ЧОУ ДПО «Центр «ПСГ», 11.06.2024, протокол № ОТ 24-06-11-00035 «Программа обучения безопасным методам и приемам выполнения работ при воздействии вредных и (или) опасных производственных факторов, источников опасности, идентифицированных в рамках специальной оценки условий труда и оценки профессиональных рисков»;</p> <p>Удостоверение АНПОО «КОЦ «Сириус», апрель 2021г., 16ч., «Оказание первой медицинской помощи»</p>
ОУП.08 Биология ОУП.09 География ЕН.02 Экологические основы природопользования ОП.01 Микробиология,	<p>Дороженко Дарья Владимировна, СПО 2007г., Барнаульский государственный педагогический колледж Квалификация «Учитель начальных классов» по специальности «Преподавание в начальных классах».</p> <p>ПП: Справка об обучении в ООО «Институт РОПКИП» с 05.09. по 25.10.2024, 300 час., по теме «Теория и методика преподавания дисциплины «География», квалификация «учитель географии»</p> <p>ПК: ООО «ИНФОУРОК»,</p>

<p>физиология питания, санитария и гигиена</p> <p>ДУП.01 Индивидуальный проект</p>	<p>06.03.2024г., 180 ч., «Организация проектно-исследовательской деятельности в ходе изучения географии в условиях реализации ФГОС»;</p> <p>Сертификат о развитии проф/компетенций «Методика преподавания географии и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях реализации ФГОС»;</p> <p>Обучение в ЧОУДПО центр «ПСГ», 26.06.2024г., 16 час.</p> <p>«Оказание первой помощи пострадавшим в образовательном учреждении»,</p> <p>ПП: АНПОО «КОЦ «Сириус», сентябрь 2021, 256 ч., «Педагогика и психология профессионального образования (по направлению биология)»,</p> <p>Преподаватель биологии</p> <p>ПК: ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования» «Мин просвещения РФ», май 2023, 40 ч., «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Биология» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ СПО»</p> <p>ПК: ООО «Инфоурок», октябрь 2022г., 72 ч., «Информационно-коммуникационные технологии в деятельности образовательного учреждения»</p> <p>ПК: АНО «Агентство поддержки государственных инициатив» и сетевое издание «Единыйурок.рф», октябрь 2023г., Второй интерактивный семинар «Актуальные изменения в образовательном законодательстве России: обзор и предотвращение нарушений»</p>
<p>ОУП.10 Информатика</p> <p>ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Поседкина Юлия Витальевна, ВПО, 2017г., Алтайский государственный педагогический университет, квалификация бакалавр по специальности 44.03.01 Педагогическое образование</p> <p>Физическая культура</p> <p>ПП: ООО «ИНФОУРОК», февраль 2024г., 540ч., «Информатика: теория и методика преподавания в образовательной организации», «Учитель информатики»;</p> <p>ПК: ООО «Инфоурок», апрель 2024г., 108 ч., «Microsoft Word: основы работы» в текстовом редакторе</p> <p>ПК: ООО «Инфоурок», май 2024, 72 ч., «Цифровая грамотность: основы информационных технологий и их применения»</p>
<p>ОУП.11 Физика</p>	<p>Филипова Марина Викторовна, «инженер», высшее, Восточно-Казахстанский государственный технический университет.</p>

	<p>ПП: ООО «Инфоурок», октябрь 2022г., 540 час., «Физика: теория и методика преподавания в образовательной организации, разработанной в соответствии с ФГОС и ФЗ №273- ФЗ»</p> <p>ПП: АНПОО «КОЦ «Сириус», июнь 2021г., 256 ч., «Педагогика и психология профессионального образования (по направлению «физика»)», квалификация преподаватель</p> <p>ПП: ООО «Инфоурок», 28.08.2024г., 270 ч., «Материаловедение: теория и методика преподавания в образовательной организации», квалификация «Преподаватель материаловедения»</p> <p>ПК: ООО «Инфоурок», ноябрь 2023г., 36ч., «Организация работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с ФГОС»</p> <p>ПК: ООО «Инфоурок», 05.06.2024г., 36 час., «Оказание первой медицинской помощи»</p> <p>ПК: АНО «Агентство поддержки государственных инициатив» и сетевое издание «Единыйурок.рф», октябрь 2023г., Второй интерактивный семинар «Актуальные изменения в образовательном законодательстве России: обзор и предотвращение нарушений»;</p> <p>ПК: ООО «Инфоурок», март 2024г., 72 часа, «Основы системы профилактики в соответствии с федеральным законодательством»</p>
ОУП.12 Химия ЕН.01 Химия	<p>Хвостов Алексей Викторович, химик, высшее, Московский госуниверситет им. М.В Ломоносова по специальности «Химия». Кандидат химических наук.</p> <p>ПК: ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования» «Мин просвещения РФ», май 2023, 40 ч., «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Химия» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ СПО»</p> <p>ПК: АНПОО «КОЦ «Сириус», апрель 2021г., 32ч., «Оказание первой медицинской помощи»</p> <p>Стажерская практика КГБПОУ «Бийский государственный колледж», май 2022г., 8 ч., «Организация и проведение мероприятий для подростков: как пробудить в них инициативу»</p> <p>ПК: АНО «Агентство поддержки государственных инициатив» и сетевое издание «Единыйурок.рф», октябрь 2023г., Второй интерактивный семинар «Актуальные изменения в образовательном законодательстве России: обзор и предотвращение нарушений»</p>
ОГСЭ.05 Психология общения	

ОП. 04 Организация обслуживания	
ОП.10 Технология приготовление блюд национальной кухни	<p>Сухова Наталья Владимировна СПО, ПТУ 1, 1989г., квалификация «Портной верхней женской и детской одежды с умением производить раскрой».</p> <p>Проходит обучение в ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет» по образовательной программе 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки): История и Право, (заочная форма обучения), август 2023г.</p> <p>ПП: ООО «ИНФОУЦРОК», май 2024, 600ч., «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», квалификация «преподаватель»,</p> <p>ПП: АНПОО «КОЦ «Сириус», июнь 2021г., 256 ч., «Ведение профессиональной деятельности в сфере производственного обучения по направлению повар-кондитер», квалификация мастер производственного обучения</p>
ОП.11 Искусство в оформлении блюд	ПК: КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж», апрель 2022г., 96ч., «Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс»
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	<p>Удостоверение</p> <p>ЧОУ ДПО «Центр «ПСГ», 11.06.2024, протокол № ОТ 24-06-11-00035 «Программа обучения безопасным методам и приемам выполнения работ при воздействии вредных и (или) опасных производственных факторов, источников опасности, идентифицированных в рамках специальной оценки условий труда и оценки профессиональных рисков»;</p> <p>Удостоверение АНПОО «КОЦ «Сириус», июль 2021г., 16ч., «Оказание первой медицинской помощи»</p> <p>ПК: АНО «Агентство поддержки государственных инициатив» и сетевое издание «Единыйурок.рф», ноябрь 2023г., Второй интерактивный семинар «Актуальные изменения в образовательном законодательстве России: обзор и предотвращение нарушений»</p>
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.03 Техническое оснащение организаций питания МДК.01.01 Организация процессов приготовления,	<p>Решотко Наталья Валерьевна, СПО, 2022г., КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», г. Барнаул, Квалификация «Техник-технолог» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания</p> <p>ПК: ООО «Институт развития образования, повышения квалификации и переподготовки», Республика Хакасия, г. Абакан, апрель 2024, 36 ч., «Кондитерское дело в профессиональном образовании»;</p>

подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПП: КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж май 2020г., 288 ч., «Педагогика профессионального образования с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования»
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Удостоверение ЧОУ ДПО «Центр «ПСГ», 11.06.2024, протокол № ОТ 24-06-11-00035 «Программа обучения безопасным методам и приемам выполнения работ при воздействии вредных и (или) опасных производственных факторов, источников опасности, идентифицированных в рамках специальной оценки условий труда и оценки профессиональных рисков»;
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Удостоверение АНПОО «КОЦ «Сириус», июль 2021г., 16ч., «Оказание первой медицинской помощи» Стажерская практика: КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж», апрель 2022г. 8 час., «Наставничество как инструмент развития качества образования»
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	

<p>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>МДК.07.01 Технология продукции общественного питания</p> <p>МДК.07.02 Технология приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>УП Учебная практика</p> <p>ПП Производственная практика</p>	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

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

6.7. Организация образовательного процесса

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану. Продолжительность учебной недели – 6 дней. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет от 8 до 11 недель, в том числе, не менее двух недель в зимний период.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут и группируется парами – 90 минут.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой и фондами оценочных материалов, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, МДК и практикам результатов обучения. Формой промежуточной аттестации является – зачет, экзамен, экзамен комплексный дифференцированный зачет, дифференцированный зачет комплексный.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. При концентрированном изучении дисциплины, профессионального модуля или МДК экзамены могут проводиться непосредственно после окончания освоения соответствующих программ, то есть рассредоточено. Время на подготовку к экзамену при этом не выделяется. Количество экзаменов в учебном году – не более 8-ми. Количество дифференцированных зачетов не превышает 10-ти в учебном году.

Образовательная программа включает циклы:

- Общеобразовательный цикл;
- Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- Математический и общий естественнонаучный цикл;
- Общепрофессиональный цикл;
- Профессиональный цикл.

Общеобразовательный цикл является частью ООП СПО, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (далее – ФГОС СОО). Общеобразовательный цикл включает 13 обязательных учебных дисциплин: Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины», дополнительный учебный предмет «Индивидуальный проект» и курс по выбору обучающихся «Родной язык (русский)/Родная литература (русская)». Дисциплины «Химия», «Биология» изучаются на углубленном уровне. Остальные дисциплины изучаются на базовом уровне. Общеобразовательные дисциплины соответствуют учебным предметам обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл ООП СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой специальности СПО. При реализации СОО в пределах ООП СПО в общеобразовательном цикле принципы профильного обучения реализуются за счет перераспределения часов общеобразовательных дисциплин с учетом специфики получаемой специальности, а также выполнения обучающимися индивидуального проекта в рамках общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой специальности. Учет профессиональной направленности ООП СПО при реализации СОО осуществляется в виде формирования профессионально-ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине. Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно под руководством преподавателя в течение учебного года в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом на учебный предмет ДУП.01 Индивидуальный проект, по выбранной теме в любой избранной области деятельности: познавательной, практической, учебно-исследовательской, иной. Рабочие программы

общеобразовательных дисциплин разрабатываются на основе требований ФГОС СОО и положений ФООП СОО, в соответствии с федеральными рабочими программами среднего общего образования. Для учета специфики получаемой специальности в рабочие программы общеобразовательных дисциплин включается профессионально-ориентированное содержание (прикладные модули). Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта, а также другие виды учебной деятельности.

Освоение ООП СПО, в том числе общеобразовательного цикла, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных дисциплин. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости обучающихся определяются локальным нормативным актом. Промежуточная аттестация обучающихся проводится за счет объема времени, отведенного на изучение учебной дисциплины и по оценочным материалам, позволяющим оценить достижение запланированных результатов освоения по общеобразовательным дисциплинам. Промежуточная аттестация в форме экзамена предусмотрена по дисциплинам: «Русский язык», «Математика», «Химия», «Биология». По остальным дисциплинам формой промежуточной аттестации является – дифференцированный зачет.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура», «Психология общения». Дисциплина «Физическая культура» способствует формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Обязательная часть математического и обще естественнонаучного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «Химия», «Экологические основы природопользования»

Профессиональная подготовка образовательной программы включает: общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл.

Общепрофессиональный цикл образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Техническое оснащение организаций питанием», «Организация обслуживания», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности», «Технология приготовление блюд национальной кухни», «Искусство в оформлении блюд».

Профессиональный цикл образовательной программы предусматривает изучение следующих профессиональных модулей, которые формируются в соответствии с видами деятельности ФГОС СПО: «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и ведение процессов

приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)».

В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды – учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с учебными занятиями. Сроки проведения практики устанавливаются учебным планом и календарным учебным графиком.

7. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

7.1. Перечень рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей

Общеобразовательный цикл	
ОУП.00	Общие учебные предметы
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика
ОУП.05	История
ОУП.06	Физическая культура
ОУП.07	Основы безопасности и защиты Родины
ОУП.08	Биология*
ОУП.09	География
ОУП.10	Информатика
ОУП.11	Физика
ОУП.12	Химия*
ОУП.13	Обществознание
ДУП.00	Дополнительные учебные предметы
ДУП.01	Индивидуальный проект
КВ.00	Курсы по выбору обучающихся
КВ.01	Родной язык (русский)/Родная литература (русская)
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
Профессиональная подготовка	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питанием
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности

ОП.10	Технология приготовление блюд национальной кухни
ОП.11	Искусство в оформлении блюд
ПЦ.00	Профессиональный цикл
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.01	Экзамен по модулю
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.02	Экзамен по модулю
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика

ПП.04	Производственная практика
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)
МДК.07.01	Технология продукции общественного питания
МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация

7.2. Содержание рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей (Приложение 1)

8. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРАКТИК

8.1. Перечень программ учебных и производственных практик

УП.01 Учебная практика «ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» - 72 ч.

УП.02 Учебная практика «ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» - 72 ч.

УП.03 Учебная практика «ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» - 36 ч.

УП.04 Учебная практика «ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» - 36 ч.

УП.05 Учебная практика «ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» - 72 ч.

УП.06 Учебная практика «ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» - 36 ч.

УП.07 Учебная практика «ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)» - 168 ч.

ПП.01 Производственная практика «ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» - 72 ч.

ПП.02 Производственная практика «ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» - 144 ч.

ПП.03 Производственная практика «ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» - 108 ч.

ПП.04 Производственная практика «ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» - 72 ч.

ПП.05 Производственная практика «ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» - 108 ч.

ПП.06 Производственная практика «ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» - 144 ч.

ПП.07 Производственная практика «ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)» - 216 ч.

8.2. Содержание программ учебных и производственных практик (Приложение 2)

9. ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ для выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования проводится государственная итоговая аттестация.

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основании «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968; Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.07.2015 № 06-846 «О направлении Методических рекомендаций»; «Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

Основная цель программы: качественная подготовка, организация и проведение государственной итоговой аттестации выпускников.

Задачи:

мобилизация усилий всех субъектов образовательного процесса на выполнение программы;

определение способности КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» давать качественное профессиональное образование по специальности;

укрепление связей между КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» и предприятиями, а также другими социальными партнерами;

формирование и организация работы государственной аттестационной комиссии;

внесение изменений в программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и технологий обучения;

разработка рекомендаций по совершенствованию качества подготовки выпускников на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников и рекомендаций государственной аттестационной комиссии.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. При разработке программы государственной итоговой аттестации определены:

формы проведения государственной итоговой аттестации;

объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;

сроки проведения государственной итоговой аттестации;

условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;

материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;

состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;

тематика, состав, объем и структура задания студентам на государственную итоговую аттестацию;

перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной аттестационной комиссии;

форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;

критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Данная программа доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация является завершающей частью обучения студентов.

Цель проведения государственной итоговой аттестации: определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа об уровне образования и квалификации.

Задачи:

определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;

определение степени сформированности профессиональных и общих компетенций;

приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Государственная итоговая аттестация выпускников, согласно Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, проводится государственной аттестационной комиссией.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационный экзамен, который включается в выпускную квалификационную работу. Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, утвержденной приказом Союза «Ворлдскиллс Россия» от «30» ноября 2016 г. № ПО/19 и внесенными в нее изменениями приказом № ПО-233/2017 от 16.05.2017г

Темы ВКР определяются преподавателями КГБПОУ «БПЛ». Обязательным требованием для ВКР является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Студенту предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Для подготовки ВКР студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Закрепление за студентами тем ВКР, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора техникума.

Защита выпускной квалификационной работы является завершающей, обязательной и ответственной частью государственной итоговой аттестации выпускников.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с требованиями ФГОС СПО должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Согласно рабочему учебному плану основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и годовому календарному графику учебного процесса устанавливаются следующие этапы:

1	Разработка плана ВКР. Изучение литературы, периодических изданий
2	Сбор, систематизация и анализ экономических, статистических данных и других материалов в организации
3	Написание введения и первого (теоретического) раздела работы
4	Написание второго (аналитического) раздела работы
5	Устранение замечаний руководителя. Подготовка окончательного текста ВКР. Оформление работы.

6	Представление готовой ВКР на отзыв руководителю
7	Внешнее рецензирование
8	Допуск к защите ВКР
9	Защита ВКР

ВКР подлежат обязательному рецензированию. Внешнее рецензирование ВКР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами по тематике ВКР из государственных органов власти, сферы труда и образования, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ. Рецензенты ВКР назначаются приказом директора техникума не позднее, чем за месяц до защиты. Содержание рецензии доводится досведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты работы. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается. Дипломная работа с отзывом руководителя и рецензией передается не позднее, чем за 14 дней до защиты общему заместителю директора по УПР. Педагогический совет техникума после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите ВКР. За один день до защиты руководитель ВКР передает работы с отзывом и рецензией секретарю ГЭК по соответствующей специальности.

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по ООП и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом. Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний, утвержденные техникумом, доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Лицей имеет право проводить предварительную защиту выпускной квалификационной работы. Защита производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третий ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве техникума. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. На защиту ВКР отводится до 1 академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые. Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникуме на период времени, предусмотренный календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО. Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается техникумом не более двух раз. Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется разделом Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и проводится с организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к ГИА.

Оборудование кабинета:
рабочее место для руководителя ВКР;
компьютер, принтер;
рабочие места для студентов;
лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
комплект учебно-методической документации.

Для защиты ВКР отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

рабочее место для членов государственной аттестационной комиссии;
компьютер, мультимедийный проектор, экран;
лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

Демонстрационный экзамен проводится в Центре проведения ДЭ, оборудованном в соответствии с инфраструктурными листами WSR по соответствующей компетенции.

Для проведения ГИА создается государственная аттестационная комиссия (ГАК) в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968.

ГАК действует в течение одного календарного года.

Во время проведения ГИА студентам запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Обучающиеся по ППССЗ, не имеющие среднего общего образования, в соответствии с частью 6 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" вправе бесплатно пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования. При успешном прохождении указанной государственной итоговой аттестации аккредитованной образовательной организацией обучающимся выдается аттестат о среднем общем образовании.

10. ПРОГРАММА ФОРМИРОВАНИЯ УНИВЕРСАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ДЕЙСТВИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Универсальные учебные действия (далее – УУД) - это обобщенные учебные действия, позволяющие решать широкий круг задач в различных предметных областях и являющиеся результатами освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования.

10.1. Целевой раздел

Согласно ФГОС ООО программа формирования универсальных учебных действий у обучающихся обеспечивает:

- развитие способности к саморазвитию и самосовершенствованию;
- формирование внутренней позиции личности, регулятивных, познавательных, коммуникативных универсальных учебных действий у обучающихся;
- формирование опыта применения универсальных учебных действий в жизненных ситуациях для решения задач общекультурного, личностного и познавательного развития обучающихся, готовности к решению практических задач;
- повышение эффективности усвоения знаний и учебных действий, формирования компетенций в предметных областях, учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- формирование навыка участия в различных формах организации учебно-исследовательской и проектной деятельности, в том числе творческих конкурсах, олимпиадах, научных обществах, научно-практических конференциях, олимпиадах;
- овладение приемами учебного сотрудничества и социального взаимодействия со сверстниками, обучающимися младшего и старшего возраста и взрослыми в совместной учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- формирование и развитие компетенций обучающихся в области использования ИКТ на уровне общего пользования, включая владение ИКТ, поиском, анализом и передачей информации, презентацией выполненных работ, основами информационной безопасности, умением безопасного *использования средств ИКТ* и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее — Интернет), формирование культуры пользования ИКТ;
- формирование знаний и навыков в области финансовой грамотности и устойчивого развития общества.

Достижения обучающихся, полученные в результате изучения учебных предметов, учебных курсов, модулей, характеризующие совокупность познавательных, коммуникативных и регулятивных универсальных учебных действий, сгруппированы во ФГОС по трем направлениям и отражают способность обучающихся использовать на практике универсальные учебные действия, составляющие умение овладевать учебными знаково-символическими средствами, направленными на:

- овладение умениями замещения, моделирования, кодирования и декодирования информации, логическими операциями, включая общие приемы решения задач (универсальные учебные познавательные действия);
- приобретение ими умения учитывать позицию собеседника, организовывать и осуществлять сотрудничество, коррекцию с педагогическими работниками и со сверстниками, адекватно передавать информацию и отображать предметное содержание и условия деятельности и речи, учитывать разные мнения и интересы, аргументировать и обосновывать свою позицию, задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнером (универсальные учебные коммуникативные действия);

включающими способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать ее реализацию, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие корректизы в их выполнение, ставить новые учебные задачи, проявлять познавательную

инициативу в учебном сотрудничестве, осуществлять констатирующий и предвосхищающий контроль по результату и способу действия, актуальный контроль на уровне произвольного внимания (универсальные регулятивные действия).

10.2.Содержательный раздел

Программа формирования универсальных учебных действий у обучающихся содержит:

- описание взаимосвязи универсальных учебных действий с содержанием учебных предметов;
- описание особенностей реализации основных направлений и форм учебно-исследовательской деятельности в рамках урочной и внеурочной деятельности.

Описание взаимосвязи УУД с содержанием учебных предметов

Содержание основного общего образования определяется программой основного общего образования. Предметное учебное содержание фиксируется в рабочих программах.

Разработанные по всем учебным предметам рабочие программы отражают определенные во ФГОС ООО универсальные учебные действия в трех своих компонентах:

- как часть метапредметных результатов обучения в разделе «Планируемые результаты освоения учебного предмета на уровне основного общего образования»;
- в соотнесении с предметными результатами по основным разделам и темам учебного содержания;
- в разделе «Основные виды деятельности» тематического планирования.

Описание реализации требований формирования УУД в предметных результатах и тематическом планировании по отдельным предметным областям: Русский язык и литература Формирование универсальных учебных познавательных действий Формирование базовых логических действий

- Анализировать, классифицировать, сравнивать языковые единицы, а также тексты различных функциональных разновидностей языка, функционально-смысловых типов речи и жанров.
- Выявлять и характеризовать существенные признаки классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа языковых единиц, текстов различных функциональных разновидностей языка, функционально-смысловых типов речи и жанров.
- Устанавливать существенный признак классификации и классифицировать литературные объекты, устанавливать основания для их обобщения и сравнения, определять критерии проводимого анализа.
- Выявлять и комментировать закономерности при изучении языковых процессов; формулировать выводы с использованием дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии.
- Самостоятельно выбирать способ решения учебной задачи при работе с разными единицами языка, разными типами текстов, сравнивая варианты решения и выбирая оптимальный вариант с учётом самостоятельно выделенных критериев.
- Выявлять (в рамках предложенной задачи) критерии определения закономерностей и противоречий в рассматриваемых литературных фактах и наблюдениях над текстом.
- Выявлять дефицит литературной и другой информации, данных, необходимых для решения поставленной учебной задачи.
- Устанавливать причинно-следственные связи при изучении литературных явлений и процессов, формулировать гипотезы об их взаимосвязях.

Формирование базовых исследовательских действий

- Самостоятельно определять и формулировать цели лингвистических миниследований, формулировать и использовать вопросы как исследовательский инструмент.
- Формулировать в устной и письменной форме гипотезу предстоящего исследования (исследовательского проекта) языкового материала; осуществлять проверку гипотезы;

аргументировать свою позицию, мнение.

- Проводить по самостоятельно составленному плану небольшое исследование по установлению особенностей языковых единиц, языковых процессов, особенностей причинно-следственных связей и зависимостей объектов между собой.
- Самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведённого наблюдения за языковым материалом и языковыми явлениями, лингвистического мини-исследования, представлять результаты исследования в устной и письменной форме, в виде электронной презентации, схемы, таблицы, диаграммы и т. п.
- Формулировать гипотезу об истинности собственных суждений и суждений других, аргументировать свою позицию в выборе и интерпретации литературного объекта исследования.
- Самостоятельно составлять план исследования особенностей литературного объекта изучения, причинно-следственных связей и зависимостей объектов между собой.
- Овладеть инструментами оценки достоверности полученных выводов и обобщений.
- Прогнозировать возможное дальнейшее развитие событий и их последствия в аналогичных или сходных ситуациях, а также выдвигать предположения об их развитии в новых условиях и контекстах, в том числе в литературных произведениях.
- Публично представлять результаты учебного исследования проектной деятельности на уроке или во внеурочной деятельности (устный журнал, виртуальная экскурсия, научная конференция, стендовый доклад и др.).

Работа с информацией

- Выбирать, анализировать, обобщать, систематизировать, интерпретировать и комментировать информацию, представленную в текстах, таблицах, схемах; представлять текст в виде таблицы, графики; извлекать информацию из различных источников (энциклопедий, словарей, справочников; средств массовой информации, государственных электронных ресурсов учебного назначения), передавать информацию в сжатом и развёрнутом виде в соответствии с учебной задачей.
- Использовать различные виды аудирования (выборочное, ознакомительное, детальное) и чтения (изучающее, ознакомительное, просмотрное, поисковое) в зависимости от поставленной учебной задачи (цели); извлекать необходимую информацию из прослушанных и прочитанных текстов различных функциональных разновидностей языка и жанров; оценивать прочитанный или прослушанный текст с точки зрения использованных в нем языковых средств; оценивать достоверность содержащейся в тексте информации.
- Выделять главную и дополнительную информацию текстов; выявлять дефицит информации текста, необходимой для решения поставленной задачи, и восполнять его путем использования других источников информации.
- В процессе чтения текста прогнозировать его содержание (по названию, ключевым словам, по первому и последнему абзацу и т. п.), выдвигать предположения о дальнейшем развитии мысли автора и проверять их в процессе чтения текста, вести диалог с текстом.
- Находить и формулировать аргументы, подтверждающую или опровергающую позицию автора текста и собственную точку зрения на проблему текста, в анализируемом тексте и других источниках.
- Самостоятельно выбирать оптимальную форму представления литературной и другой информации (текст, презентация, таблица, схема) в зависимости от коммуникативной установки.
- Оценивать надежность литературной и другой информации по критериям, предложенным учителем или сформулированным самостоятельно; эффективно запоминать и систематизировать эту информацию.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий

- Владеть различными видами монолога и диалога, формулировать в устной и

письменной форме суждения на социально-культурные, нравственно-этические, бытовые, учебные темы в соответствии с темой, целью, сферой и ситуацией общения; правильно, логично, аргументированно излагать свою точку зрения по поставленной проблеме.

– Выражать свою точку зрения и аргументировать ее в диалогах и дискуссиях; сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога и полилога, обнаруживать различие и сходство позиций; корректно выражать свое отношение к суждениям собеседников.

– Формулировать цель учебной деятельности, планировать ее, осуществлять самоконтроль, самооценку, самокоррекцию; объяснять причины достижения (недостижения) результата деятельности.

– Осуществлять речевую рефлексию (выявлять коммуникативные неудачи и их причины, уметь предупреждать их), давать оценку приобретенному речевому опыту и корректировать собственную речь с учетом целей и условий общения; оценивать соответствие результата поставленной цели и условиям общения.

– Управлять собственными эмоциями, корректно выражать их в процессе речевого общения.

Формирование универсальных учебных регулятивных действий

– Владеть социокультурными нормами и нормами речевого поведения в актуальных сферах речевого общения, соблюдать нормы современного русского литературного языка и нормы речевого этикета; уместно пользоваться внеязыковыми средствами общения (жестами, мимикой).

– Публично представлять результаты проведенного языкового анализа, выполненного лингвистического эксперимента, исследования, проекта; самостоятельно выбирать формат выступления с учетом цели презентации и особенностей аудитории и в соответствии с этим составлять устные и письменные тексты с использованием иллюстративного материала.

Иностранный язык (английский) Формирование универсальных учебных

познавательных действий Формирование базовых логических действий

– Выявлять признаки и свойства языковых единиц и языковых явлений иностранного языка; применять изученные правила, алгоритмы.

– Анализировать, устанавливать аналогии, между способами выражения мысли средствами родного и иностранного языков.

– Сравнивать, упорядочивать, классифицировать языковые единицы и языковые явления иностранного языка, разные типы высказывания.

– Моделировать отношения между объектами (членами предложения, структурными единицами диалога и др.).

– Использовать информацию, извлеченную из несплошных текстов (таблицы, диаграммы), в собственных устных и письменных высказываниях.

– Выдвигать гипотезы (например, об употреблении глагола-связки в иностранном языке); обосновывать, аргументировать свои суждения, выводы.

– Распознавать свойства и признаки языковых единиц и языковых явлений (например, с помощью словообразовательных элементов).

– Сравнивать языковые единицы разного уровня (звуки, буквы, слова, речевые клише, грамматические явления, тексты и т. п.).

– Пользоваться классификациями (по типу чтения, по типу высказывания и т. п.).

– Выбирать, анализировать, интерпретировать, систематизировать информацию, представленную в разных формах: сплошных текстах, иллюстрациях, графически (в таблицах, диаграммах).

Работа с информацией

– Использовать в соответствии с коммуникативной задачей различные стратегии чтения и аудирования для получения информации (с пониманием основного содержания, с

пониманием запрашиваемой информации, с полным пониманием).

– Прогнозировать содержание текста по заголовку; прогнозировать возможное дальнейшее развитие событий по началу текста; устанавливать логическую последовательность основных фактов; восстанавливать текст из разрозненных абзацев.

– Полно и точно понимать прочитанный текст на основе его информационной переработки (смыслового и структурного анализа отдельных частей текста, выборочного перевода); использовать внешние формальные элементы текста (подзаголовки, иллюстрации, сноски) для понимания его содержания.

- Фиксировать информацию доступными средствами (в виде ключевых слов, плана).
- Оценивать достоверность информации, полученной из иноязычных источников.
- Находить аргументы, подтверждающие или опровергающие одну и ту же идею, в различных информационных источниках; выдвигать предположения (например, о значении слова в контексте) и аргументировать его.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий

- Воспринимать и создавать собственные диалогические и монологические высказывания, участвуя в обсуждениях, выступлениях; выражать эмоции в соответствии с условиями и целями общения.
- Осуществлять смысловое чтение текста с учетом коммуникативной задачи и вида текста, используя разные стратегии чтения (с пониманием основного содержания, с полным пониманием, с нахождением интересующей информации).

- Анализировать и восстанавливать текст с опущенными в учебных целях фрагментами.
- Выстраивать и представлять в письменной форме логику решения коммуникативной задачи (например, в виде плана высказывания, состоящего из вопросов или утверждений).
- Публично представлять на иностранном языке результаты выполненной проектной работы, самостоятельно выбирая формат выступления с учетом особенностей аудитории.

Формирование универсальных учебных регулятивных действий

- Удерживать цель деятельности; планировать выполнение учебной задачи, выбирать и аргументировать способ деятельности.
- Планировать организацию совместной работы, определять свою роль, распределять задачи между членами команды, участвовать в групповых формах работы.
- Оказывать влияние на речевое поведение партнера (например, поощряя его продолжать поиск совместного решения поставленной задачи).
- Корректировать деятельность с учетом возникших трудностей, ошибок, новых данных или информации.
- Оценивать процесс и общий результат деятельности; анализировать и оценивать собственную работу: меру собственной самостоятельности, затруднения, дефициты, ошибки и пр.

Математика и информатика Формирование универсальных учебных познавательных действий Формирование базовых логических действий

- Выявлять качества, свойства, характеристики математических объектов.
- Различать свойства и признаки объектов.
- Сравнивать, упорядочивать, классифицировать числа, величины, выражения, формулы, графики, геометрические фигуры и т. п.
- Устанавливать связи и отношения, проводить аналогии, распознавать зависимости между объектами.
- Анализировать изменения и находить закономерности.
- Формулировать и использовать определения понятий, теоремы; выводить следствия, строить отрицания, формулировать обратные теоремы.
- Использовать логические связки «и», «или», «если ..., то ...».
- Обобщать и конкретизировать; строить заключения от общего к частному и от частного к общему.

- Использовать кванторы «все», «всякий», «любой», «некоторый», «существует»; приводить пример и контрпример.
- Различать, распознавать верные и неверные утверждения.
- Выражать отношения, зависимости, правила, закономерности с помощью формул.
- Моделировать отношения между объектами, использовать символьные и графические модели.
- Воспроизводить и строить логические цепочки утверждений, прямые и от противного.
- Устанавливать противоречия в рассуждениях.
- Создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.
- Применять различные методы, инструменты и запросы при поиске и отборе информации или данных из источников с учетом предложенной учебной задачи и заданных критериев.

Формирование базовых исследовательских действий

- Формулировать вопросы исследовательского характера о свойствах математических объектов, влиянии на свойства отдельных элементов и параметров; выдвигать гипотезы, разбирать различные варианты; использовать пример, аналогию и обобщение.
- Доказывать, обосновывать, аргументировать свои суждения, выводы, закономерности и результаты.
- Дописывать выводы, результаты опытов, экспериментов, исследований, используя математический язык и символику.
- Оценивать надежность информации по критериям, предложенным учителем или сформулированным самостоятельно.

Работа с информацией

- Использовать таблицы и схемы для структурированного представления информации, графические способы представления данных.
- Переводить вербальную информацию в графическую форму и наоборот.
- Выявлять недостаточность и избыточность информации, данных, необходимых для решения учебной или практической задачи.
- Распознавать неверную информацию, данные, утверждения; устанавливать противоречия в фактах, данных.
- Находить ошибки в неверных утверждениях и исправлять их.
- Оценивать надежность информации по критериям, предложенным учителем или сформулированным самостоятельно.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий

- Выстраивать и представлять в письменной форме логику решения задачи, доказательства, исследования, подкрепляя пояснениями, обоснованиями в текстовом и графическом виде.
- Владеть базовыми нормами информационной этики и права, основами информационной безопасности, определяющими правила общественного поведения, формы социальной жизни в группах и сообществах, существующих в виртуальном пространстве.
- Понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении конкретной проблемы, в том числе при создании информационного продукта.
- Принимать цель совместной информационной деятельности по сбору, обработке, передаче, формализации информации.
- Коллективно строить действия по ее достижению: распределять роли, договариваться, обсуждать процесс и результат совместной работы.
- Выполнять свою часть работы с информацией или информационным продуктом,

достигая качественного результата по своему направлению и координируя свои действия с другими членами команды.

– Оценивать качество своего вклада в общий информационный продукт по критериям, самостоятельно сформулированным участниками взаимодействия.

Формирование универсальных учебных регулятивных действий

– Удерживать цель деятельности.

– Планировать выполнение учебной задачи, выбирать и аргументировать способ деятельности.

– Корректировать деятельность с учетом возникших трудностей, ошибок, новых данных или информации.

– Анализировать и оценивать собственную работу: меру собственной самостоятельности, затруднения, дефициты, ошибки и пр.

Естественно-научные предметы Формирование универсальных учебных познавательных действий Формирование базовых логических действий

– Выдвигать гипотезы, объясняющие простые явления, например: почему останавливается движущееся по горизонтальной поверхности тело; почему в жаркую погоду в светлой одежде прохладнее, чем в темной.

– Строить простейшие модели физических явлений (в виде рисунков или схем), например: падение предмета; отражение света от зеркальной поверхности.

– Прогнозировать свойства веществ на основе общих химических свойств изученных классов/групп веществ, к которым они относятся.

– Объяснять общности происхождения и эволюции систематических групп растений на примере сопоставления биологических растительных объектов.

Формирование базовых исследовательских действий

– Исследование явления теплообмена при смешивании холодной и горячей воды.

– Исследование процесса испарения различных жидкостей.

– Планирование и осуществление на практике химических экспериментов, проведение наблюдений, получение выводов по результатам эксперимента: обнаружение сульфат-ионов, взаимодействие разбавленной серной кислоты с цинком.

Работа с информацией

– Анализировать оригинальный текст, посвященный использованию звука (или ультразвука) в технике (эхолокация, ультразвук в медицине и др.).

– Выполнять задания по тексту (смысловое чтение).

– Использование при выполнении учебных заданий и в процессе исследовательской деятельности научно-популярную литературу химического содержания, справочные материалы, ресурсы Интернета.

– Анализировать современные источники о вакцинах и вакцинировании. Обсуждать роли вакцин и лечебных сывороток для сохранения здоровья человека.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий

– Сопоставлять свои суждения с суждениями других участников дискуссии, при выявлении различий и сходства позиций по отношению к обсуждаемой естественно-научной проблеме.

– Выражать свою точку зрения на решение естественно-научной задачи в устных и письменных текстах.

– Публично представлять результаты выполненного естественно-научного исследования или проекта, физического или химического опыта, биологического наблюдения.

– Определять и принимать цель совместной деятельности по решению естественно-

научной проблемы, организация действий по ее достижению: обсуждение процесса и результатов совместной работы; обобщение мнений нескольких людей.

– Координировать свои действия с другими членами команды при решении задачи, выполнении естественно-научного исследования или проекта.

– Оценивать свой вклад в решение естественно-научной проблемы по критериям, самостоятельно сформулированным участниками команды.

Формирование универсальных учебных регулятивных действий

– Выявление проблем в жизненных и учебных ситуациях, требующих для решения проявлений естественно-научной грамотности.

– Анализ и выбор различных подходов к принятию решений в ситуациях, требующих естественно-научной грамотности и знакомства с современными технологиями (индивидуальное, принятие решения в группе, принятие решений группой).

– Самостоятельное составление алгоритмов решения естественно-научной задачи или плана естественно-научного исследования с учетом собственных возможностей.

– Выработка адекватной оценки ситуации, возникшей при решении естественно-научной задачи, и при выдвижении плана изменения ситуации в случае необходимости.

– Объяснение причин достижения (недостижения) результатов деятельности по решению естественно-научной задачи, выполнении естественно-научного исследования.

– Оценка соответствия результата решения естественно-научной проблемы поставленным целям и условиям.

– Готовность ставить себя на место другого человека в ходе спора или дискуссии по естественно-научной проблеме, интерпретации результатов естественно-научного исследования; готовность понимать мотивы, намерения и логику другого.

Общественно-научные предметы Формирование универсальных учебных познавательных действий Формирование базовых логических действий

- Систематизировать, классифицировать и обобщать исторические факты.
- Составлять синхронистические и систематические таблицы.
- Выявлять и характеризовать существенные признаки исторических явлений, процессов.
- Сравнивать исторические явления, процессы (политическое устройство государств, социально-экономические отношения, пути модернизации и др.) по горизонтали (существовавшие синхронно в разных сообществах) и в динамике («было — стало») по заданным или самостоятельно определенным основаниям.
- Использовать понятия и категории современного исторического знания (эпоха, цивилизация, исторический источник, исторический факт, историзм и др.).
- Выявлять причины и следствия исторических событий и процессов.
- Осуществлять по самостоятельно составленному плану учебный исследовательский проект по истории (например, по истории своего края, города, села), привлекая материалы музеев, библиотек, средств массовой информации.
- Соотносить результаты своего исследования с уже имеющимися данными, оценивать их значимость.
- Классифицировать (выделять основания, заполнять составлять схему, таблицу) виды деятельности человека: виды юридической ответственности по отраслям права, механизмы государственного регулирования экономики: современные государства по форме правления, государственно-территориальному устройству, типы политических партий, общественно-политических организаций.
- Сравнивать формы политического участия (выборы и референдум), проступок и преступление, дееспособность малолетних в возрасте от 6 до 14 лет и несовершеннолетних в

возрасте от 14 до 18 лет, мораль и право.

- Определять конструктивные модели поведения в конфликтной ситуации, находить конструктивное разрешение конфликта.
- Преобразовывать статистическую и визуальную информацию о достижениях России в текст.
- Вносить корректизы в моделируемую экономическую деятельность на основе изменившихся ситуаций.
- Использовать полученные знания для публичного представления результатов своей деятельности в сфере духовной культуры.
- Выступать с сообщениями в соответствии с особенностями аудитории и регламентом.
- Устанавливать и объяснять взаимосвязи между правами человека и гражданина и обязанностями граждан.
- Объяснять причины смены дня и ночи и времен года.
- Устанавливать эмпирические зависимости между продолжительностью дня и географической широтой местности, между высотой Солнца над горизонтом и географической широтой местности на основе анализа данных наблюдений.
- Классифицировать формы рельефа суши по высоте и по внешнему облику.
- Классифицировать острова по происхождению. Формулировать оценочные суждения о последствиях изменений компонентов природы в результате деятельности человека с использованием разных источников географической информации.
- Самостоятельно составлять план решения учебной географической задачи.

Формирование базовых исследовательских действий

- Проводить измерения температуры воздуха, атмосферного давления, скорости и направления ветра с использованием аналоговых и (или) цифровых приборов (термометр, барометр, анемометр, флюгер) и представлять результаты наблюдений в табличной и (или) графической форме.
- Формулировать вопросы, поиск ответов на которые необходим для прогнозирования изменения численности населения Российской Федерации в будущем.
- Представлять результаты фенологических наблюдений и наблюдений за погодой в различной форме (табличной, графической, географического описания).
- Проводить по самостоятельно составленному плану небольшое исследование роли традиций в обществе.
- Исследовать несложные практические ситуации, связанные с использованием различных способов повышения эффективности производства.

Работа с информацией

- Проводить поиск необходимой исторической информации в учебной и научной литературе, аутентичных источниках (материалных, письменных, визуальных), публицистике и др. в соответствии с предложенной познавательной задачей.
- Анализировать и интерпретировать историческую информацию, применяя приемы критики источника, высказывать суждение о его информационных особенностях и ценности (по заданным или самостоятельно определяемым критериям).
- Сравнивать данные разных источников исторической информации, выявлять их сходство и различия, в том числе, связанные со степенью информированности и позицией авторов.
- Выбирать оптимальную форму представления результатов самостоятельной работы с исторической информацией (сообщение, эссе, презентация, учебный проект и др.).
- Проводить поиск необходимой исторической информации в учебной и научной литературе, аутентичных источниках (материалных, письменных, визуальных), публицистике

и др. в соответствии с предложенной познавательной задачей.

- Анализировать и интерпретировать историческую информацию, применяя приемы критики источника, высказывать суждение о его информационных особенностях и ценности (по заданным или самостоятельно определяемым критериям).
- Выбирать источники географической информации (карографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, компьютерные базы данных), необходимые для изучения особенностей хозяйства России.
- Находить, извлекать и использовать информацию, характеризующую отраслевую, функциональную и территориальную структуру хозяйства России, выделять географическую информацию, которая является противоречивой или может быть недостоверной.
- Определять информацию, недостающую для решения той или иной задачи.
- Извлекать информацию о правах и обязанностях учащегося из разных адаптированных источников (в том числе учебных материалов): заполнять таблицу и составлять план.
- Анализировать и обобщать текстовую и статистическую информацию об отклоняющемся поведении, его причинах и негативных последствиях из адаптированных источников (в том числе учебных материалов) и публикаций СМИ.
- Представлять информацию в виде кратких выводов и обобщений.
- Осуществлять поиск информации о роли непрерывного образования в современном обществе в разных источниках информации: сопоставлять и обобщать информацию, представленную в разных формах (описательную, графическую, аудиовизуальную).

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий

- Определять характер отношений между людьми в различных исторических и современных ситуациях, событиях.
- Раскрывать значение совместной деятельности, сотрудничества людей в разных сферах в различные исторические эпохи.
- Принимать участие в обсуждении открытых (в том числе дискуссионных) вопросов истории, высказывая и аргументируя свои суждения.
- Осуществлять презентацию выполненной самостоятельной работы по истории, проявляя способность к диалогу с аудиторией.
- Оценивать собственные поступки и поведение других людей с точки зрения их соответствия правовым и нравственным нормам.
- Анализировать причины социальных и межличностных конфликтов, моделировать варианты выхода из конфликтной ситуации.
- Выражать свою точку зрения, участвовать в дискуссии.
- Осуществлять совместную деятельность, включая взаимодействие с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе гуманистических ценностей, взаимопонимания между людьми разных культур с точки зрения их соответствия духовным традициям общества.
- Сравнивать результаты выполнения учебного географического проекта с исходной задачей и оценивать вклад каждого члена команды в достижение результатов, разделять сферу ответственности.
- Планировать организацию совместной работы при выполнении учебного проекта о повышении уровня Мирового океана в связи с глобальными изменениями климата.
- При выполнении практической работы «Определение, сравнение темпов изменения численности населения отдельных регионов мира по статистическим материалам» обмениваться с партнером важной информацией, участвовать в обсуждении.
- Сравнивать результаты выполнения учебного географического проекта с исходной

задачей и вклад каждого члена команды в достижение результатов.

- Разделять сферу ответственности.

Формирование универсальных учебных регулятивных действий

- Раскрывать смысл и значение целенаправленной деятельности людей в истории — на уровне отдельно взятых личностей (правителей, общественных деятелей, ученых, деятелей культуры и др.) и общества в целом (при характеристике целей и задач социальных движений, реформ и революций и т. д.).
- Определять способ решения поисковых, исследовательских, творческих задач по истории (включая использование на разных этапах обучения сначала предложенных, а затем самостоятельно определяемых плана и источников информации).
- Осуществлять самоконтроль и рефлексию применительно к результатам своей учебной деятельности, соотнося их с исторической информацией, содержащейся в учебной и исторической литературе.
- Самостоятельно составлять алгоритм решения географических задач и выбирать способ их решения с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать предлагаемые варианты решений.

Особенности реализации основных направлений и форм учебно-исследовательской и проектной деятельности в рамках урочной и внеурочной деятельности

Одним из важнейших путей формирования универсальных учебных действий (УУД) в основной школе является включение обучающихся в учебно-исследовательскую и проектную деятельность (УИПД). Организация УИПД призвана обеспечивать формирование у обучающихся опыта применения УУД в жизненных ситуациях, навыков учебного сотрудничества и социального взаимодействия со сверстниками, обучающимися младшего и старшего возраста, взрослыми. УИПД обучающихся должна быть сориентирована на формирование и развитие у школьников научного способа мышления, устойчивого познавательного интереса, готовности к постоянному саморазвитию и самообразованию,

способности к проявлению самостоятельности и творчества при решении личностно и социально значимых проблем. УИПД может осуществляться обучающимися индивидуально и коллективно (в составе малых групп, класса).

Результаты учебных исследований и проектов, реализуемых обучающимися в рамках урочной и внеурочной деятельности, являются важнейшими показателями уровня сформированности у школьников комплекса познавательных, коммуникативных и регулятивных учебных действий, исследовательских и проектных компетенций, предметных и междисциплинарных знаний. В ходе оценивания учебно-исследовательской и проектной деятельности универсальные учебные действия оцениваются на протяжении всего процесса их формирования.

Материально-техническое оснащение образовательного процесса обеспечивает возможность включения всех обучающихся в УИПД.

С учетом вероятности возникновения особых условий организации образовательного процесса (сложные погодные условия и эпидемиологическая обстановка; удаленность образовательной организации от места проживания обучающихся; возникшие у обучающегося проблемы со здоровьем; выбор обучающимся индивидуальной траектории или заочной формы обучения) учебно-исследовательская и проектная деятельность обучающихся может быть реализована в дистанционном формате.

Одним из путей повышения мотивации и эффективности учебной деятельности в основной школе является включение обучающихся в учебно-исследовательскую и проектную деятельность, имеющую следующие особенности:

- цели и задачи этих видов деятельности обучающихся определяются как их личностными,

так и социальными мотивами. Это означает, что такая деятельность направлена не только на повышение компетентности подростков в предметной области определённых учебных дисциплин, на развитие их способностей, но и на создание продукта, имеющего значимость для других;

– учебно-исследовательская и проектная деятельность организована таким образом, чтобы обучающиеся смогли реализовать свои потребности в общении со значимыми, референтными группами одноклассников, учителей и т. д.

Строя различного рода отношения в ходе целенаправленной, поисковой, творческой и продуктивной деятельности, подростки овладевают нормами взаимоотношений с разными людьми, умениями переходить от одного вида общения к другому, приобретают навыки индивидуальной самостоятельной работы и сотрудничества в коллективе;

– организация учебно-исследовательских и проектных работ школьников обеспечивает сочетание различных видов познавательной деятельности. В этих видах деятельности востребованы практически любые способности подростков, реализованы личные пристрастия к тому или иному виду деятельности.

Учебно-исследовательская и проектная деятельность имеют как общие, так и специфические характеристики.

Учебно-исследовательская деятельность	Проектная деятельность
Общие характеристики	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Практически значимые цели и задачи учебно-исследовательской и проектной деятельности; 2. Структура проектной и учебно-исследовательской деятельности, включающая в себя общие компоненты: анализ актуальности проводимого исследования; целеполагание, формулировку задач, которые следует решить; выбор средств и методов, адекватных поставленным целям; планирование, определение последовательности и сроков работ; проведение проектных работ или исследования; оформление результатов работ в соответствии с замыслом проекта или целями исследования; представление результатов; 3. Компетентность в выбранной сфере исследования, творческую активность, собранность, аккуратность, целеустремлённость, высокую мотивацию. 	
Учебно-исследовательская деятельность: – нацелена на решение обучающимися познавательной проблемы; – носит теоретический характер, ориентирована на получение обучающимися субъективно нового знания (ранее неизвестного или мало известного), на организацию его теоретической опытно-экспериментальной проверки.	Проектная деятельность: – нацелена на получение конкретного результата («продукта»), с учетом заранее заданных требований и запланированных ресурсов; – имеет прикладной характер и ориентирована на поиск, нахождение обучающимися практического средства (инструмента и пр.) для решения жизненной, социально-значимой или познавательной проблемы.

Особенности реализации учебно-исследовательской деятельности

Исследовательские задачи представляют собой особый вид педагогической установки, ориентированной:

– на формирование и развитие у школьников навыков поиска ответов на проблемные вопросы, предполагающие не использование имеющихся у школьников знаний, а получение новых посредством размышлений, рассуждений, предположений, экспериментирования;

- на овладение школьниками основными научно-исследовательскими умениями (умения формулировать гипотезу и прогноз, планировать и осуществлять анализ, опыт и эксперимент, делать обобщения и формулировать выводы на основе анализа полученных данных).

Ценность учебно-исследовательской работы определяется возможностью обучающихся посмотреть на различные проблемы с позиции ученых, занимающихся научным исследованием.

Осуществление УИД обучающимися включает в себя ряд этапов:

- обоснование актуальности исследования
- планирование/проектирование исследовательских работ (выдвижение гипотезы, постановка цели и задач), выбор необходимых средств/инструментария;
- собственно проведение исследования с обязательным поэтапным контролем и коррекцией результатов работ, проверка гипотезы;
- описание процесса исследования, оформление результатов учебно-исследовательской деятельности в виде конечного продукта;
- представление результатов исследования, где в любое исследование может быть включена прикладная составляющая в виде предложений и рекомендаций относительно того, как полученные в ходе исследования новые знания могут быть применены на практике.

Особенности организации учебно-исследовательской деятельности в рамках урочной деятельности

Особенность организации УИД обучающихся в рамках урочной деятельности связана с тем, что учебное время, которое может быть специально выделено на осуществление полноценной исследовательской работы в классе и в рамках выполнения домашних заданий, крайне ограничено и ориентировано в первую очередь на реализацию задач предметного обучения.

С учетом этого при организации УИД обучающихся в урочное время целесообразно ориентироваться на реализацию двух основных направлений исследований:

- предметные учебные исследования;
- междисциплинарные учебные исследования.

В отличие от предметных учебных исследований, нацеленных на решение задач связанных с освоением содержания одного учебного предмета, междисциплинарные учебные исследования ориентированы на интеграцию различных областей знания об окружающем мире, изучаемых на нескольких учебных предметах.

УИД в рамках урочной деятельности выполняется обучающимся самостоятельно под руководством учителя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов (курсов) в любой избранной области учебной деятельности в индивидуальном и групповом форматах.

Формы организации исследовательской деятельности обучающихся могут быть следующие:

- урок-исследование;
- урок с использованием интерактивной беседы в исследовательском ключе;
- урок-эксперимент, позволяющий освоить элементы исследовательской деятельности (планирование и проведение эксперимента, обработка и анализ его результатов);
- урок-консультация;
- мини-исследование в рамках домашнего задания.

В связи с недостаточностью времени на проведение развернутого полноценного исследования на уроке наиболее целесообразным с методической точки зрения и оптимальным с точки зрения временных затрат является использование:

- учебных исследовательских задач, предполагающих деятельность учащихся в проблемной ситуации, поставленной перед ними учителем в рамках следующих теоретических

вопросов:

- Как (в каком направлении)... в какой степени... изменилось... ?
 - Как (каким образом)... в какой степени повлияло... на... ?
 - Какой (в чем проявилась)... насколько важной была роль... ?
 - Каково (в чем проявилось)... как можно оценить ... значение... ?
 - Что произойдет... как измениться..., если... ? И т. д.;
- мини-исследований, организуемых педагогом в течение одного или 2 уроков («сдвоенный урок») и ориентирующих обучающихся на поиск ответов на один или несколько проблемных вопросов.

Основными формами представления итогов учебных исследований являются:

- доклад, реферат;
- статьи, обзоры, отчеты и заключения по итогам исследований по различным предметным областям.

Особенности организации учебной исследовательской деятельности в рамках внеурочной деятельности

Особенность УИД обучающихся в рамках внеурочной деятельности связана с тем, что в данном случае имеется достаточно времени на организацию и проведение развернутого и полноценного исследования.

С учетом этого при организации УИД обучающихся во внеурочное время целесообразно ориентироваться на реализацию нескольких направлений учебных исследований, основными являются:

- социально-гуманитарное;
- филологическое;
- естественно-научное;
- информационно-технологическое;
- междисциплинарное.

Формы организации учебно-исследовательской деятельности в лицее во внеурочное время являются:

- исследовательская практика обучающихся;
- образовательные экспедиции — походы, поездки, экскурсии с чётко обозначенными образовательными целями, программой деятельности, продуманными формами контроля. Образовательные экспедиции предусматривают активную образовательную деятельность школьников, в том числе и исследовательского характера;
- курсы, предполагающие углублённое изучение предмета, дают большие возможности для реализации на них учебно-исследовательской деятельности обучающихся;
- ученическое научно-исследовательское общество — форма внеурочной деятельности, которая сочетает в себе работу над учебными исследованиями, коллективное обсуждение промежуточных и итоговых результатов этой работы, организацию круглых столов, дискуссий, дебатов, интеллектуальных игр, публичных защит, конференций и др., а также встречи с представителями науки и образования, экскурсии в учреждения науки и образования, сотрудничество с другими школами;
- участие обучающихся в олимпиадах, конкурсах, конференциях, в том числе дистанционных, предметных неделях, интеллектуальных марафонах предполагает выполнение ими учебных исследований или их элементов в рамках данных мероприятий.
- макеты, модели, рабочие установки, схемы, план-карты;
- постеры, презентации;

- альбомы, буклеты, брошюры, книги;
- реконструкции событий;
- эссе, рассказы, стихи, рисунки;
- результаты исследовательских экспедиций, обработки архивов и мемуаров;
- документальные фильмы, мультфильмы;
- выставки, игры, тематические вечера, концерты;
- сценарии мероприятий;
- веб-сайты, программное обеспечение, компакт-диски (или другие цифровые носители)
 - конференции, семинары, дискуссии, диспуты;
 - брифинг, интервью, телемост;
 - исследовательская практика, образовательные экспедиции, походы, поездки, экскурсии;
 - научно-исследовательское общество учащихся.

Для представления итогов УИД во внеурочное время наиболее целесообразно использование следующих форм предъявления результатов:

- письменная исследовательская работа (эссе, доклад, реферат);
- статьи, обзоры, отчеты и заключения по итогам исследований, проводимых в рамках исследовательских экспедиций, обработки архивов, исследований по различным предметным областям.

Общие рекомендации по оцениванию учебной исследовательской деятельности

При оценивании результатов УИД следует ориентироваться на то, что основными критериями учебного исследования является то, насколько доказательно и корректно решена поставленная проблема, насколько полно и последовательно достигнуты сформулированные цель, задачи, гипотеза.

Оценка результатов УИД должна учитывать то, насколько обучающимся в рамках проведения исследования удалось продемонстрировать базовые исследовательские действия:

- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
- формулировать вопросы, фиксирующие разрыв между реальным и желательным состоянием ситуации, объекта, самостоятельно устанавливать искомое и данное;
- формировать гипотезу об истинности собственных суждений и суждений других, аргументировать свою позицию, мнение;
- проводить по самостоятельно составленному плану опыт, несложный эксперимент, небольшое исследование;
- оценивать на применимость и достоверность информацию, полученную в ходе исследования (эксперимента);
- самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения, опыта, исследования, владеть инструментами оценки достоверности полученных выводов и обобщений;
- прогнозировать возможное дальнейшее развитие процессов, событий и их последствия в аналогичных или сходных ситуациях, выдвигать предположения об их развитии в новых условиях и контекстах.

Особенности организации проектной деятельности

Проектные задачи отличаются от исследовательских иной логикой решения, а также тем, что нацелены на формирование и развитие у обучающихся умений:

- определять оптимальный путь решения проблемного вопроса, прогнозировать проектный результат и оформлять его в виде реального «продукта»;

- максимально использовать для создания проектного «продукта» имеющиеся знания и освоенные способы действия, а при их недостаточности — производить поиск и отбор необходимых знаний и методов (причем не только научных).

Проектная работа должна ответить на вопрос «Что необходимо СДЕЛАТЬ (сконструировать, смоделировать, изготовить и др.), чтобы решить реально существующую или потенциально значимую проблему?».

Осуществление ПД обучающимися включает в себя ряд этапов:

- анализ и формулирование проблемы;
- формулирование темы проекта;
- постановка цели и задач проекта;
- составление плана работы;
- сбор информации/исследование;
- выполнение технологического этапа;
- подготовка и защита проекта;
- рефлексия, анализ результатов выполнения проекта, оценка качества выполнения.

При организации ПД необходимо учитывать, что в любом проекте должна присутствовать исследовательская составляющая, в связи с чем обучающиеся должны быть сориентированы на то, что, прежде чем создать требуемое для решения проблемы новое практическое средство, им сначала предстоит найти основания для доказательства актуальности, действенности и эффективности планируемого результата («продукта»).

Типология форм организации проектной деятельности (проектов) обучающихся в лицее

Основание	Формы организации проектной деятельности
По видам проектов	информационный (поисковый) исследовательский творческий социальный прикладной (практико-ориентированный) игровой (ролевой) инновационный (предполагающий организационно-экономический механизм внедрения)
По содержанию	монопредметный метапредметный относящийся к области знаний (нескольким областям) надпредметный относящийся к области деятельности
По количеству участников	Индивидуальный, парный, малогрупповой (до 5 человек), групповой (до 15 человек), коллективный (класс и более в рамках лицея), муниципальный, региональный, всероссийский, международный, сетевой (в рамках сложившейся партнёрской сети, в том числе в Интернете)
По длительности	проект – урок, проект-тема, многолетний проект
По дидактической цели	ознакомление обучающихся с методами и технологиями проектной деятельности, обеспечение индивидуализации и дифференциации обучения, поддержка мотивации в обучении

Особенности организации проектной деятельности в рамках урочной деятельности

Особенности организации проектной деятельности обучающихся в рамках урочной деятельности

так же, как и при организации учебных исследований, связаны с тем, что учебное время ограничено и не может быть направлено на осуществление полноценной проектной работы в классе и в рамках выполнения домашних заданий.

С учетом этого при организации ПД обучающихся в урочное время целесообразно ориентироваться на реализацию двух основных направлений проектирования:

- предметные проекты;
- метапредметные проекты.

В отличие от предметных проектов, нацеленных на решение задач предметного обучения, метапредметные проекты могут быть сориентированы на решение прикладных проблем, связанных с задачами жизненно-практического, социального характера и выходящих за рамки содержания предметного обучения.

Формы организации проектной деятельности обучающихся могут быть следующие:

- монопроект (использование содержания одного предмета);
- межпредметный проект (использование интегрированного знания и способов учебной деятельности различных предметов);
- метапроект (использование областей знания и методов деятельности, выходящих за рамки предметного обучения).

В связи с недостаточностью времени на реализацию полноценного проекта на уроке, наиболее целесообразным с методической точки зрения и оптимальным с точки зрения временных затрат является использование на уроках учебных задач, нацеливающих обучающихся на решение следующих практикоориентированных проблем:

- Какое средство поможет в решении проблемы... (опишите, объясните)?
- Каким должно быть средство для решения проблемы... (опишите, смоделируйте)?
- Как сделать средство для решения проблемы (дайте инструкцию)?
- Как выглядело... (опишите, реконструируйте)?
- Как будет выглядеть... (опишите, спрогнозируйте)? И т. д.

Основными формами представления итогов проектной деятельности являются:

- материальный объект, макет, конструкторское изделие;
- отчетные материалы по проекту (тексты, мультимедийные продукты).

Особенности организации проектной деятельности в рамках внеурочной деятельности

Особенности организации проектной деятельности обучающихся в рамках внеурочной деятельности так же, как и при организации учебных исследований, связаны с тем, что имеющееся время предоставляет большие возможности для организации, подготовки и реализации развернутого и полноценного учебного проекта.

С учетом этого при организации ПД обучающихся во внеурочное время целесообразно ориентироваться на реализацию следующих направлений учебного проектирования:

- гуманитарное;
- естественно-научное;
- социально-ориентированное;
- инженерно-техническое;
- художественно-творческое;
- спортивно-оздоровительное;
- туристско-краеведческое.

В качестве основных форм организации ПД могут быть использованы:

- творческие мастерские;
- экспериментальные лаборатории;

- конструкторское бюро;
- проектные недели;
- практикумы.

Формами представления итогов проектной деятельности во внеурочное время являются:

- материальный продукт (объект, макет, конструкторское изделие и пр.);
- медийный продукт (плакат, газета, журнал, рекламная продукция, фильм и др.);
- публичное мероприятие (образовательное событие, социальное мероприятие/акция, театральная постановка и пр.);
- отчетные материалы по проекту (тексты, мультимедийные продукты).

Общие рекомендации по оцениванию проектной деятельности

При оценивании результатов ПД следует ориентироваться на то, что основными критериями учебного проекта является то, насколько практичен полученный результат, т. е. насколько эффективно этот результат (техническое устройство, программный продукт, инженерная конструкция и др.) помогает решить заявленную проблему.

Оценка результатов ПД должна учитывать то, насколько обучающимся в рамках проведения исследования удалось продемонстрировать базовые проектные действия:

- понимание проблемы, связанных с нею цели и задач;
- умение определить оптимальный путь решения проблемы;
- умение планировать и работать по плану;
- умение реализовать проектный замысел и оформить его в виде реального «продукта»;
- умение осуществлять самооценку деятельности и результата, взаимоценку деятельности в группе.

В процессе публичной презентации результатов проекта оценивается:

- качество защиты проекта (четкость и ясность изложения задачи; убедительность рассуждений; последовательность в аргументации; логичность и оригинальность);
- качество наглядного представления проекта (использование рисунков, схем, графиков, моделей и других средств наглядной презентации);
- качество письменного текста (соответствие плану, оформление работы, грамотность изложения);
- уровень коммуникативных умений (умение отвечать на поставленные вопросы, аргументировать и отстаивать собственную точку зрения, участвовать в дискуссии).

2.2.3 Организационный раздел

Формы взаимодействия участников образовательного процесса при создании и реализации программы развития универсальных учебных действий

С целью разработки и реализации программы развития УУД в МБОУ Сургутском естественно-научном лицее создана рабочая группа, реализующая свою деятельность по следующим направлениям:

- разработка плана координации деятельности учителей-предметников, направленной на формирование универсальных учебных действий на основе ПООП и ПРП; выделение общих для всех предметов планируемых результатов в овладении познавательными, коммуникативными, регулятивными учебными действиями; определение образовательной предметности, которая может быть положена в основу работы по развитию УУД;
- определение способов межпредметной интеграции, обеспечивающей достижение данных результатов (междисциплинарный модуль, интегративные уроки и т. п.);
- определение этапов и форм постепенного усложнения деятельности учащихся по

овладению универсальными учебными действиями;

– разработка общего алгоритма (технологической схемы) урока, имеющего два целевых фокуса: предметный и метапредметный;

– разработка основных подходов к конструированию задач на применение универсальных учебных действий;

– конкретизация основных подходов к организации учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся в рамках урочной и внеурочной деятельности;

– разработка основных подходов к организации учебной деятельности по формированию и развитию ИКТ-компетенций;

– разработка комплекса мер по организации системы оценки деятельности образовательной организации по формированию и развитию универсальных учебных действий у обучающихся;

– разработка методики и инструментария мониторинга успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий;

– организация и проведение серии семинаров с учителями, работающими на уровне начального общего образования в целях реализации принципа преемственности в плане развития УУД;

– организация и проведение систематических консультаций с педагогами-предметниками по проблемам, связанным с развитием универсальных учебных действий в образовательном процессе;

– организация и проведение методических семинаров с педагогами-предметниками и школьными психологами по анализу и способам минимизации рисков развития УУД у учащихся;

– организация разъяснительной/просветительской работы с родителями по проблемам развития УУД у учащихся;

– организация отражения результатов работы по формированию УУД учащихся на сайте образовательной организации.

Рабочей группой реализовано несколько этапов с соблюдением необходимых процедур контроля, коррекции и согласования (конкретные процедуры разрабатываются рабочей группой и утверждаются директором лицея).

На подготовительном этапе команде лицея проводят следующие аналитические работы:

– рассматривает, какие рекомендательные, теоретические, методические материалы могут быть использованы в лицее для наиболее эффективного выполнения задач программы;

– определяет состав детей с особыми образовательными потребностями, в том числе лиц, проявивших выдающиеся способности, детей с ОВЗ, а также возможности построения их индивидуальных образовательных траекторий;

– анализирует результаты учащихся по линии развития УУД на предыдущем уровне;

– анализирует и обсуждает опыт применения успешных практик, в том числе с использованием информационных ресурсов образовательной организации.

На основном этапе проводится работа по разработке общей стратегии развития УУД, организации и механизма реализации задач программы, описываются специальные требования к условиям реализации программы развития УУД.

На заключительном этапе проводится обсуждение хода реализации программы на лицейских методических семинарах (возможно, с привлечением внешних консультантов из других образовательных, научных, социальных организаций).

В целях соотнесения формирования метапредметных результатов с рабочими программами по учебным предметам, лицей на регулярной основе проводит совещания предметных кафедр для

определения, как с учетом используемой базы образовательных технологий, так и методик, возможности обеспечения формирования универсальных учебных действий (УУД), аккумулируя потенциал разных специалистов-предметников.

11. ПРОГРАММА КОРРЕКЦИОННОЙ РАБОТЫ (СОЦИАЛЬНОПЕДАГОГИЧЕСКОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДНОСТЬЮ В КГБПОУ «БЛАГОВЕЩЕНСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»)

1 Цели и задачи коррекционной работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами при получении среднего общего образования в пределах ООП

Программа коррекционной работы (ПКР) разрабатывается для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медицинско-педагогической комиссией (ПМПК) и препятствующие получению образования без создания специальных условий. Содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов – индивидуальной программой реабилитации инвалида. Адаптированная образовательная программа – образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

ПКР вариативна по форме и содержанию в зависимости от состава обучающихся с ОВЗ, региональной специфики и возможностей организации, осуществляющей образовательную деятельность.

Программа коррекционной работы разрабатывается на весь период обучения среднего профессионального образования.

Цель программы коррекционной работы – разработать систему комплексной психолого-педагогической и социальной помощи обучающимся с особыми образовательными потребностями, направленной на коррекцию и компенсацию недостатков в физическом или психическом развитии для успешного освоения ими программы среднего профессионального образования, профессионального самоопределения, социализации, обеспечения психологической устойчивости обучающихся.

Цель определяет задачи:

выявление особых образовательных потребностей, обучающихся с ОВЗ, инвалидов, – а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию и оказание специализированной помощи при освоении программы среднего профессионального образования;

создание оптимальных специальных условий для получения среднего – профессионального образования обучающимися с ОВЗ, для развития их личностных, познавательных, коммуникативных способностей;

коррекция (минимизация) имеющихся нарушений (личностных, регулятивных, – когнитивных, коммуникативных);

обеспечение непрерывной коррекционно-развивающей работы в единстве – аудиторной и внеаудиторной деятельности;

выявление профессиональных склонностей, интересов подростков с особыми-образовательными потребностями; проведение работы по их профессиональному консультированию, профессиональной ориентации, профессиональному самоопределению;

осуществление консультативной работы с педагогами, родителями, социальными-работниками, а также потенциальными работодателями;

проведение информационно-просветительских мероприятий;

мониторинг динамики развития обучающихся с ОВЗ;

помощь в выборе образовательного маршрута в профессиональном самоопределении.

2 Перечень и содержание комплексных, индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий, включающих использование индивидуальных методов обучения и воспитания; проведение индивидуальных и групповых занятий под руководством специалистов

Перечень и содержание комплексных, индивидуально-ориентированных коррекционных мероприятий, включает использование индивидуальных методов обучения и воспитания, проведение индивидуальных и групповых занятий под руководством специалистов.

Направления коррекционной работы – диагностическое, коррекционно-развивающее, консультативное и информационно-просветительское – способствуют освоению обучающимися с особыми образовательными потребностями основной образовательной программы, компенсации имеющихся нарушений развития, содействуют профориентации и социализации обучающихся. Данные направления раскрываются содержательно в разных организационных формах деятельности образовательной организации.

Диагностическое направление работы включает выявление характера и сущности нарушений у подростков с ОВЗ и инвалидов, определение их особых образовательных потребностей (общих и специфических). Также изучаются особые образовательные потребности обучающихся, попавших в трудную жизненную ситуацию.

Диагностическое направление коррекционной работы в образовательной организации проводят преподаватели, классные руководители и все специалисты (психолог, специальный психолог, логопед, и т.д.)

Преподаватели-предметники осуществляют аттестацию обучающихся, в том числе с ОВЗ, по учебным дисциплинам в начале и конце учебного года, определяют динамику освоения ими образовательной программы, основные трудности.

Специалисты проводят диагностику нарушений и дифференцированное определение особых образовательных потребностей, обучающихся с ОВЗ, инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию, в начале и в конце учебного года. В зависимости от состава обучающихся с ОВЗ в образовательной организации к диагностической работе привлекаются разные специалисты.

В своей работе специалисты ориентируются на заключение ПМПК о статусе обучающихся с ОВЗ и на индивидуальную программу реабилитации инвалидов (ИПР).

Коррекционно-развивающее направление работы позволяет преодолеть (компенсировать) или минимизировать недостатки психического и физического развития подростков, подготовить их к самостоятельной профессиональной деятельности и вариативному взаимодействию в поликультурном обществе. Для этого различными специалистами (психологом, логопедом, дефектологом, социальным педагогом и др.) разрабатываются индивидуально ориентированные рабочие коррекционные программы. Эти программы создаются на дискретные, более короткие сроки (семестр, год), чем весь уровень образования, на который рассчитана ПКР. Поэтому рабочие коррекционные программы являются вариативным и гибким инструментом ПКР.

Коррекционное направление ПКР осуществляется в единстве аудиторной и внеаудиторной деятельности.

В аудиторной деятельности эта работа проводится частично преподавателями. Целенаправленная реализация данного направления проводится группой специалистов организации: педагогом-психологом, социальным педагогом, классным руководителем, мастером производственного обучения. Специалисты, как правило, проводят коррекционную работу во внеаудиторной деятельности. Вместе с тем в случае необходимости они присутствуют и оказывают помощь на занятии. Также роль тьюторов (помощников) могут выполнять одногруппники подростков с особыми образовательными потребностями, помогая им в передвижении по зданию и кабинетам. Эта деятельность может осуществляться на основе волонтерства.

Залогом успешной реализации программы коррекционной работы является тесное сотрудничество всех специалистов и педагогов, а также родителей, представителей администрации, органов опеки и попечительства и других социальных институтов.

Спорные вопросы, касающиеся успеваемости обучающихся с ОВЗ, их поведения, динамики продвижения в рамках освоения образовательной программы обучения (как положительной, так и отрицательной), а также вопросы прохождения итоговой аттестации выносятся на обсуждение психологического консилиума организации, методических объединений и ПМПК.

Консультативное направление работы решает задачи конструктивного взаимодействия педагогов и специалистов по созданию благоприятных условий для обучения и компенсации недостатков студентов с ОВЗ, отбора и адаптации содержания их обучения, прослеживания динамики их развития и проведения своевременного пересмотра и совершенствования программы коррекционной работы; непрерывного сопровождения семей, обучающихся с ОВЗ, включения их в активное сотрудничество с педагогами и специалистами.

Консультативное направление программы коррекционной работы осуществляется во внеаудиторной и внеучебной деятельности преподавателями, классным руководителем, психологом, социальным педагогом.

Классный руководитель, психолог, социальный педагог проводят консультативную работу с родителями обучающихся. Данное направление касается обсуждения вопросов успеваемости и поведения подростков, выбора и отбора необходимых приемов, способствующих оптимизации его обучения. В отдельных случаях педагог может предложить методическую консультацию в виде рекомендаций (по изучению отдельных разделов программы).

Психолог проводит консультативную работу с педагогами, администрацией ОУ и родителями. Работа с педагогами касается обсуждения проблемных ситуаций и стратегий взаимодействия. Работа психолога с администрацией ОУ включает просветительскую и консультативную деятельность. Работа психолога с родителями ориентирована на выявление и коррекцию имеющихся у обучающихся проблем — академических и личностных. Кроме того, психолог принимает активное участие в работе по профессиональному самоопределению выпускников с особыми образовательными потребностями.

Логопед реализует консультативное направление ПКР в работе с подростками с нарушениями речи, их родителями, педагогами, с администрацией (по запросу).

В ходе консультаций с подростками с нарушениями речи и родителями специалист информирует их об основных направлениях логопедической работы, ее результатах; рассказывает о динамике речевого развития, их затруднениях и предлагает рекомендации по преодолению речевых недостатков.

Консультативная работа логопеда с педагогами включает: обсуждение динамики развития устной и письменной речи студентов, их коммуникации, в том числе речевой; выработку общих

стратегий взаимодействия с преподавателями и другими специалистами; определение возможности и целесообразности использования методов и приемов логопедической работы на отдельных занятиях, а также альтернативных учебников и учебных пособий (при необходимости).

Консультативная работа с администрацией ОУ проводится при возникающих вопросах теоретического и практического характера о специфике образования и воспитания подростков с ОВЗ.

Дефектолог реализует консультативную деятельность в работе с родителями, педагогами, психологом, логопедом и администрацией ОУ по вопросам обучения и воспитания подростков с сенсорными (слуховыми, зрительными) и познавательными нарушениями. В работе с родителями обсуждаются причины академических затруднений этих обучающихся и предлагаются индивидуально ориентированные рекомендации по их преодолению; обсуждается динамика успеваемости обучающихся с ОВЗ (как положительная, так и отрицательная).

Специалист может выбирать и рекомендовать родителям к использованию дополнительные пособия, учебные и дидактические средства обучения. Консультативное направление работы с педагогами может касаться вопросов модификации и адаптации программного материала.

Информационно-просветительское направление работы способствует расширению представлений всех участников образовательных отношений о возможностях людей с различными нарушениями и недостатками, позволяет раскрыть разные варианты разрешения сложных жизненных ситуаций.

Данное направление специалисты реализуют на методических объединениях, родительских собраниях, педагогических советах в виде сообщений, презентаций и докладов, а также психологических тренингов (психолог) и лекций (логопед, дефектолог).

Направления коррекционной работы реализуются в аудиторной и внеаудиторной деятельности.

3 Система комплексного психолого-медицинско-социального сопровождения и поддержка обучающихся с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Для реализации ПКР в образовательной организации создана служба комплексного психолого-медицинско-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Психолого-медицинская помощь оказывается обучающимся на основании заявления или согласия в письменной форме их родителей (законных представителей). Необходимым условием являются рекомендации ПМПК и наличие ИПР (для инвалидов).

Комплексное психолого-медицинско-социальное сопровождение и поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов и подростков попавших в сложную жизненную ситуацию, обеспечиваются специалистами образовательной организации (педагогом-психологом, медицинским работником, социальным педагогом, учителемлогопедом, учителем-дефектологом), регламентируются локальными нормативными актами образовательной организации, а также ее уставом; реализуются преимущественно во внеаудиторной деятельности.

Медицинская поддержка и сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации осуществляются медицинским работником (врачом, медицинской сестрой) на регулярной основе.

Социально-педагогическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляет социальный педагог. Деятельность социального педагога направлена на защиту прав всех обучающихся, охрану их жизни и здоровья, соблюдение их интересов; создание для них комфортной и безопасной образовательной среды. Социальный педагог взаимодействует со специалистами организации, с педагогами в случае необходимости – с

медицинским работником, а также с родителями (законными представителями), специалистами социальных служб, органами исполнительной власти по защите прав детей.

Психологическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в рамках реализации основных направлений психологической службы образовательной организации.

Педагог-психолог проводит занятия по комплексному изучению и развитию личности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Кроме того, одним из направлений деятельности педагога-психолога является психологическая подготовка обучающихся к прохождению промежуточной и итоговой аттестации.

Работа организуется фронтально, индивидуально и в мини-группах. Основные направления деятельности педагога-психолога состоят в проведении психоdiagностики; развитии и коррекции эмоционально-волевой сферы обучающихся; совершенствовании навыков социализации и расширении социального взаимодействия со сверстниками (совместно с социальным педагогом); разработке и осуществлении развивающих программ; психологической профилактике, направленной на сохранение, укрепление и развитие психологического здоровья обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Помимо указанных видов работы педагог-психолог проводит консультативную работу с педагогами, администрацией и родителями по вопросам, связанным с обучением и воспитанием обучающихся. Кроме того, в течение года педагог-психолог осуществляет информационно-просветительскую работу с родителями и педагогами. Данная работа включает чтение лекций, проведение обучающих семинаров и тренингов.

Значительная роль в организации психолого-педагогического сопровождения обучающихся с ОВЗ принадлежит психолого-педагогическому консилиуму образовательной организации (ППк). Его цель – уточнение особых образовательных потребностей, обучающихся с ОВЗ и подростков, попавших в сложную жизненную ситуацию, оказание им помощи (методической, специализированной и психологической). Помощь заключается в разработке рекомендаций по обучению и воспитанию; в составлении в случае необходимости индивидуальной программы обучения; в выборе специальных приемов, средств и методов обучения, в адаптации содержания учебного материала. Специалисты консилиума следят за динамикой продвижения обучающихся в рамках освоения основной профессиональной образовательной программы и своевременно вносят корректизы в рабочие программы коррекционной работы; рассматривают спорные и конфликтные случаи, предлагают и осуществляют отбор необходимых для обучающихся дополнительных дидактических и учебных пособий.

На заседаниях психолого-педагогического консилиума проводится комплексное обследование обучающихся в следующих случаях:

первичного обследования (осуществляется сразу после поступления студента с ОВЗ – в техникум, для уточнения диагноза и выработки общего плана работы, в том числе разработки рабочей программы коррекционной работы);

диагностики в течение года (диагностика проводится по запросу педагога и (или) – родителей по поводу имеющихся и возникающих у подростка академических и поведенческих проблем с целью их устранения);

диагностики по окончании семестра и учебного года с целью мониторинга динамики – обучающегося и выработки рекомендаций по дальнейшему обучению;

диагностики в нештатных (конфликтных) случаях.

Формы обследования могут варьироваться: групповая, подгрупповая, индивидуальная.

В случаях выявления изменения в психическом и/или физическом состоянии обучающегося с ОВЗ, сохраняющихся у него проблем в освоении программы обучения в рабочую коррекционную программу вносятся корректизы.

Ориентируясь на заключения ПМПК, результаты диагностики ППк и обследования конкретными специалистами образовательной организации, определяются ключевые звенья комплексных коррекционных мероприятий и необходимость вариативных индивидуальных планов обучения обучающихся с ОВЗ и подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию.

Реализация системы комплексного психолого-медицинско-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусматривает создание специальных условий: организационных, кадровых, психолого-педагогических, программно-методических, материально-технических, информационных.

4 Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и единую стратегическую направленность работы преподавателей, специалистов в области коррекционной и специальной педагогики, специальной психологии, медицинских работников

Программа коррекционной работы может реализовываться как совместно с другими образовательными и иными организациями, так и самостоятельно техникумом (при наличии соответствующих ресурсов).

Взаимодействие специалистов профессионального образовательного учреждения обеспечивает системное сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья специалистами различного профиля в образовательном процессе.

Такое взаимодействие включает:

- комплексность в определении и решении проблем обучающегося, предоставлении ему специализированной квалифицированной помощи;
- многоаспектный анализ личностного и познавательного развития обучающегося.

5 Планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

В итоге проведения коррекционной работы, обучающиеся с ОВЗ в достаточной мере, осваивают профессиональную образовательную программу СПО.

Результаты обучающихся с особыми образовательными потребностями на уровне среднего профессионального образования демонстрируют готовность к последующему профессиональному образованию и достаточные способности к самопознанию, саморазвитию, самоопределению.

Планируется преодоление, компенсация или минимизация имеющихся у подростков нарушений; совершенствование личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных компетенций, что позволит им освоить образовательную программу, успешно пройти итоговую аттестацию и продолжить обучение в выбранных профессиональных образовательных организациях разного уровня.

Личностные результаты:

- сформированная мотивация к труду;
- ответственное отношение к выполнению заданий;
- адекватная самооценка и оценка окружающих людей;
- сформированный самоконтроль на основе развития эмоциональных и волевых качеств;
- умение вести диалог с разными людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- понимание ценностей здорового и безопасного образа жизни, наличие потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

- понимание и неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков);
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осмысленного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты:

- продуктивное общение и взаимодействие в процессе совместной деятельности, согласование позиции с другими участниками деятельности, эффективное разрешение и предотвращение конфликтов;
- овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- самостоятельное (при необходимости – с помощью) нахождение способов решения практических задач, применения различных методов познания;
- ориентирование в различных источниках информации, самостоятельное или с помощью; критическое оценивание и интерпретация информации из различных источников;
- овладение языковыми средствами, умениями их адекватного использования в целях общения, устного и письменного представления смысловой программы высказывания, ее оформления;
- определение назначения и функций различных социальных институтов.

Предметные результаты освоения основной профессиональной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности обучающихся с ОВЗ.

Итоговая аттестация является логическим завершением освоения обучающимися с ОВЗ образовательных программ среднего профессионального образования. Выпускники, имеющие статус «ограниченные возможности здоровья» или инвалидность, имеют право на прохождение итоговой аттестации в специально созданных условиях.

Обучающиеся, не прошедшие итоговую аттестацию или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также обучающиеся, освоившие часть образовательной программы (или) отчисленные из образовательной организации, получают справку об обучении или о периоде обучения по образцу, разработанному образовательной организацией.

12. ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

4.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся (формы, периодичность)

Под текущим контролем в техникуме понимается проверка отдельных знаний, умений и навыков обучающихся по ходу освоения ими учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик. Целью контроля является проверка достижения обучающимся отдельных учебных целей, выполнения части учебных задач программы учебной дисциплины (УД), междисциплинарного курса (МДК), профессионального модуля (ПМ).

Текущий контроль осуществляется преподавателями во время проведения аудиторных занятий, проверки самостоятельной внеаудиторной работы обучающегося.

Текущий контроль осуществляется по каждой УД, МДК, практике, входящей в образовательную программу.

Текущий контроль знаний обучающихся может иметь следующие формы:

устный проверка выполнения письменных заданий;

защита лабораторных работ;

проведение контрольных работ;

тестирование (письменное или компьютерное);

контроль самостоятельной работы обучающихся (в письменной, устной или компьютерной форме);

семинарское занятие,

эссе и другие творческие работы.

Оценки, полученные обучающимися в ходе текущего контроля, выставляются преподавателями в журнал учебных занятий группы, доводятся до сведения обучающегося. Результаты текущего контроля вносятся преподавателем в журнал не позднее чем через неделю после проведения контроля.

Оценки текущего контроля выставляются по пятибалльной системе: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Ответственность за своевременное выставление оценок текущей успеваемости контроля несет преподаватель и мастер производственного обучения.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости и накоплением оценок по учебной дисциплине и междисциплинарному курсу осуществляют заместитель директора по УР, УПР.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости по практике осуществляют старший мастер.

Данные текущего контроля используются, методическими комиссиями, преподавателями, кураторами для обеспечения стабильной учебной работы обучающихся в течение учебного семестра, формирования компетенций организованности, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для совершенствования методик преподавания.

Оценка результатов промежуточной аттестации

Формами промежуточной аттестации обучающихся являются:

зачет;

дифференцированный зачет;

комплексный дифференцированный зачет;

экзамен;
комплексный экзамен;
экзамен по модулю;
экзамен квалификационный по профессиональному модулю;
защита индивидуального проекта.
защита курсовой работы

Форма промежуточной аттестации обучающихся по УД, МДК, ПМ, УП, ПП устанавливается в соответствии с учебным планом и доводится до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, устанавливается учебным планом.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в соответствии с графиком учебного процесса в день, освобожденный от других форм учебной деятельности. ФГОС СПО допускает организацию сдачи экзамена, как в выделенную экзаменационную сессию, так и в течение учебного семестра, непосредственно после окончания изучения УД, МДК, ПМ. До экзамена проводится консультация.

Промежуточная аттестация проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей УД, МДК, УП, ПП.

Обучающиеся, которые, обучаются по индивидуальному учебному плану, могут сдавать зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены в сроки, устанавливаемые директором лицея.

На зачете, дифференциированном зачете, экзамене обучающиеся обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют преподавателю, принимающему зачет, дифференцированный зачет, экзамен, до начала зачета, дифференциированного зачета, экзамена.

Зачет, дифференцированный зачет может проводиться по отдельной УД и (или) в качестве составного элемента профессионального модуля (МДК, УП, ПП).

Зачеты, дифференцированные зачеты могут проводиться в устной или письменной форме, в том числе в форме тестов и творческих работ.

Результаты сдачи зачетов определяются оценками «зачтено», «не зачтено».

Результаты сдачи дифференциированного зачета определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Положительные отметки о сдаче зачета заносятся в журнал учебных занятий, протокол промежуточной аттестации и зачетную книжку обучающегося, неудовлетворительные оценки проставляются в журнале учебных занятий и зачетной ведомости.

Экзамен, как форма промежуточной аттестации, может проводиться по отдельной УД, МДК и (или) по двум или нескольким УД, МДК (комплексный экзамен).

Целью проведения экзамена является проверка и оценка работы обучающегося, полученных им теоретических знаний, приобретенных умений и навыков самостоятельной работы, уровня сформированности общих и профессиональных компетенций.

Экзамены проводятся в устной или письменной форме. Форма проведения экзамена согласовывается председателем методической комиссии, к которой относится УД, МДК, ПМ и утверждается заместителем директора по УПР, ООД.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения преподавателя справочными, учебными материалами и другими пособиями, не содержащими прямого ответа на вопросы экзаменационного билета.

Результаты сдачи экзаменов определяются оценками:

«2» - неудовлетворительно;
«3» - удовлетворительно;

«4» - хорошо;
«5» - отлично».

Положительные оценки заносятся преподавателем в журнал учебных занятий, в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося, неудовлетворительные оценки проставляются только в экзаменационную ведомость.

В случае, когда отдельные разделы УД, МДК, по которым установлен один экзамен, читаются несколькими преподавателями, экзамен может проводиться с их участием, при этом проставляется одна оценка, а в ведомости и зачетной книжке расписываются все преподаватели, принимавшие экзамен.

Комплексный экзамен по нескольким УД, МДК проводится с участием преподавателей, ведущих дисциплины, включенные в комплексный экзамен, при этом проставляется одна оценка, а в ведомости расписываются все преподаватели, принимавшие экзамен.

Требования к проведению комплексного экзамена соответствуют требованиям к экзамену по отдельным УД, МДК.

Формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям ПМ.01, ПМ.02 ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06 является экзамен по модулю, который представляет собой совокупность регламентированных процедур, посредством которых проверяется готовность обучающегося к выполнению указанного вида деятельности и сформированность компетенций в рамках ПМ.01, ПМ.02 ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06. Экзамен квалификационный проводится после освоения профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, который включает в себя проведение практики. По результатам экзамена квалификационного обучающийся получает свидетельство о профессиях Повар, кондитер. Присвоение квалификации по профессиям проводится с участием работодателей.

Экзамен по модулю, экзамен квалификационный представляет собой совокупность регламентированных процедур, посредством которых проверяется готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность компетенций в рамках ПМ.

К экзамену по модулю, экзамену квалификационному допускаются обучающиеся, имеющие положительные результаты промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам, курсовой работе (если предусмотрена по ПМ) и освоившие все виды работ по практикам, входящим в состав ПМ.

Для проведения экзамена по модулю, экзамена квалификационного по ПМ готовится комплект контрольно-оценочных средств на основе рабочей программы ПМ в части раздела «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля» с учётом программы практики по данному профессиональному модулю для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности.

Критерием оценки выполнения вида профессиональной деятельности и уровня сформированности общих и профессиональных компетенций является правильность выполнения производственных заданий и логика защиты.

К началу экзамена по модулю, экзамена квалификационного готовятся следующие документы:

- комплект контрольно-оценочных средств для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности;
- свидетельство об освоении профессионального модуля;
- аттестационные листы по практике;
- экзаменационная ведомость;

- журнал теоретического обучения, журнал учета учебной и производственной практик;
- зачетные книжки.

Для проведения экзамена по модулю, экзамена квалификационного создается экзаменационная комиссия в составе представителей техникума.

Уровень подготовки по профессиональному модулю оценивается в баллах:

«2» - неудовлетворительно;

«3» - удовлетворительно;

«4» - хорошо;

«5» - отлично».

Оценка, полученная обучающимся во время экзамена по модулю, экзамена квалификационного, заносится в зачетную книжку (кроме неудовлетворительной) и экзаменационную ведомость (в том числе неудовлетворительная).

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов активно привлекает работодателей.

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Критерии оценки индивидуального проекта

Для оценивания проектной работы педагог руководствуется уровневым подходом сформированности навыков проектной деятельности.

Вывод об уровне сформированности навыков проектной деятельности делается на основе оценки всей совокупности основных элементов проекта (продукта и пояснительной записки, отзыва, презентации) по каждому из критериев.

Содержательное описание каждого критерия