

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова

Согласовано

Генеральный директор
ООО «Ресторатор»
/И.С. Джигкаева/
«29» _____ 2023г



Утверждаю

Директор ГАПОУ ВО «ГСК»
/Ю.А. Фильчаков/
«28» _____ 2023г



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ –
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

по профессии

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

форма обучения: очная

нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

на базе: основного общего образования

квалификация: повар; кондитер

профиль получаемого профессионального образования:
естественно-научный

2023 г.

Рассмотрено на заседании
методического совета ГАПОУ ВО «ГСК»
Протокол № 7 от «29» 06 2023г.
Заместитель директора по УМР дефф /Е. И. Рязанцева/

Образовательная программа среднего профессионального образования (ОП СПО) программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г. № 44898.

Организация - разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Владимирской области «Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова.

Содержание

Раздел 1. Пояснительная записка

- 1.1. Общие положения
- 1.2. Общая характеристика образовательной программы
- 1.3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
- 1.4. Планируемые результаты освоения образовательной программы
 - 1.4.1. Общие компетенции
 - 1.4.2. Профессиональные компетенции
 - 1.4.3. Личностные результаты

Раздел 2. Содержание образовательной программы

- 2.1. Учебный план
- 2.2. Календарный учебный график
- 2.3. Рабочие программы учебных предметов
- 2.4. Рабочие программы дисциплин
- 2.5. Рабочие программы междисциплинарных курсов.
- 2.6. Рабочие программы профессиональных модулей
- 2.7. Рабочие программы практик
- 2.8. Формы аттестации
- 2.9. Оценочные материалы
- 2.10. Методические материалы
- 2.11. Рабочая программа воспитания
- 2.12. Календарный план воспитательной работы

Раздел 3. Организационно-педагогические условия реализации образовательной программы

- 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы
- 3.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.
- 3.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы
- 3.4. Требования к электронной информационно-образовательной среде
- 3.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы
- 3.6. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы

Приложения

Раздел 1. Пояснительная записка

1.1. Общие положения

Настоящая образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определяет объем, содержание, планируемые результаты освоения образовательной программы, организационно-педагогические условия образовательной деятельности.

Образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемая на базе основного общего образования, разработана государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Владимирской области «Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в том числе с учетом получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регионального рынка труда и работодателей.

1.1.1. Нормативные основания для разработки образовательной программы.

Образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основании:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Минобрнауки России от 9.12.2016 №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016, №44898);
- Приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», (зарегистрировано в Минюсте России 07 июня 2012 №24480);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 14.10. 2022 г. №906 «Об утверждении Порядка заполнения, учёта и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
 - Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05. 2022г. №336 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. №1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
 - Устава государственного автономного профессионального образовательного учреждения;
 - Положения об основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования ГАПОУ ВО «ГСК»;
 - Положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ ВО «ГСК»;
 - Положения о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ГАПОУ ВО «ГСК»;
 - Положения об учебно-методическом комплексе основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГАПОУ ВО «ГСК»;
 - Положение о государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам СПО (ППКРС, ППССЗ) ГАПОУ ВО «ГСК»;
- с учетом:
- Примерной образовательной программой СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, (зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ: регистрационный номер 33 (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022));

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148);
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

1.1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте основной профессиональной образовательной программы:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ФГОС СОО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ОП СПО - образовательная программа среднего профессионального образования;

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ГАПОУ ВО «ГСК» - государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова.

1.2. Общая характеристика образовательной программы

ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, реализуется на основании лицензии на осуществление образовательной деятельности.

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы: повар; кондитер.

Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 3 года 10 месяцев.

1.3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

1.3.2. Обучающийся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- *организация обслуживания в организациях общественного питания.*

1.3.4. Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации повар, кондитер:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар – кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается

ассортимента		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается
<i>Организация обслуживания в организациях общественного питания</i>	<i>ПМ.06В - Организация обслуживания в организациях общественного питания</i>	<i>осваивается</i>

* Курсивом выделена вариативная часть программы

1.4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

1.4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,

	руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК. 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК. 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: <ul style="list-style-type: none"> подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения: <ul style="list-style-type: none"> визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и

		<p>производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none">• мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;• соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;• безопасно править кухонные ножи;• соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;• проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;• выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;• включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;• соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;• оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;• пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;• сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;• проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;• сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;• обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;• осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;• использовать нитрат-тестер для оценки
--	--	--

		<p>безопасности сырья</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">• требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;• виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;• последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;• регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;• возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;• требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;• виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;• правила утилизации отходов;• виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;• способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;• ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;• правила оформления заявок на склад;• правила приема продуктов по количеству и качеству;• ответственность за сохранность материальных
--	--	--

		<p>ценностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила снятия остатков на рабочем месте; • правила проведения контрольного взвешивания продуктов; • виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес- оценки качества и безопасности сырья и материалов; • правила обращения с тарой поставщика; • правила поверки весоизмерительного оборудования
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • распознавать недоброкачественные продукты; • выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; • соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; • различать пищевые и непищевые отходы; • подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; • осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; • соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

		<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <ul style="list-style-type: none"> • методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; • способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; • способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; • санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов • формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; • способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; • ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; • выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; • владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;

		<ul style="list-style-type: none"> • нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; • порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; • соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); • проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; • выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации • обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); • способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;

		<ul style="list-style-type: none"> • техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; • правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; • правила, техника общения с потребителями; • базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; • ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; • владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; • владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; • нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

		<ul style="list-style-type: none"> • готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; • консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); • способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; • техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; • правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; • правила, техника общения с потребителями; • базовый словарный запас на иностранном языке
	<p><i>ПК 1.5. Осуществлять подготовку зерновых продуктов, жиров,</i></p>	<p><i>Практический опыт в:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;</i> <p><i>Умения:</i></p>

	<p>сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>подготавливать зерновые продукты, жиры, сахар, муку, яйца, молоко для приготовления блюд и гарниров;</i> • <i>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога;</i> • <i>применять регламенты, технологии и другую нормативно-техническую документацию, используемую при подготовке круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.</i>
		<p><i>Знания:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>ассортимент круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога;</i> • <i>правила хранения круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога;</i> • <i>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при подготовке блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, правила их безопасного использования.</i>
	<p><i>ПК 1.6</i> <i>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов из зерновых продуктов, яиц, творога, теста.</i></p>	<p><i>Практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>приготовлении полуфабрикатов из зерновых продуктов, яиц, творога, теста;</i> • <i>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</i> • <i>ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</i> <p><i>Умения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>подготавливать полуфабрикаты из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;</i> • <i>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;</i> • <i>применять регламенты, технологии и другую нормативно-техническую документацию, используемую при подготовке полуфабрикатов из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога;</i> • <i>упаковывать и отпускать полуфабрикаты из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога;</i>

		<p><i>Знания:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>ассортимент круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога;</i> • <i>правила хранения круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога;</i> <p><i>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при подготовки блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, правила их безопасного использования;</i></p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразно ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразно ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; • проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; • владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; • мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; • соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; • подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и

		<p>регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; • выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок • оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; • осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; • обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и • нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; • требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> • правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; • правила утилизации отходов • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; • виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок • ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; • правила оформления заявок на склад; • виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение до момента использования; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров

		<ul style="list-style-type: none"> • выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: <ul style="list-style-type: none"> – обжаривать кости мелкого скота; – подпекать овощи; – замачивать сушеные грибы; – доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; – удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; – использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; – определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; • порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; • охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; • температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; • санитарно-гигиенические требования к процессам
--	--	--

		<p>приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; • правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; • требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; • правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления супов; • выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: <ul style="list-style-type: none"> – пассеровать овощи, томатные продукты и муку; – готовить льезоны; – закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной

		<p>последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – соблюдать температурный и временной режим варки супов; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; – определять степень готовности супов; – доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; <ul style="list-style-type: none"> • проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; • охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; • консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
--	--	--

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

		<p>их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none">• рационально использовать продукты, полуфабрикаты;• готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;• охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;• закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;• соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;• выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;• рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;• изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;• доводить соусы до вкуса;• проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;• порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;• соблюдать выход соусов при порционировании;• выдерживать температуру подачи;• выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;• творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами;• <i>приготавливать легкие и пенные соусы на основе соков, десертных вин, пюрированных масс со</i>
--	--	--

		<p><i>взбитыми сливками, белками на концентрированных бульонах, соуса из ракообразных.</i></p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; • методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; • органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; • ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; • классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; • температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; • правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; • правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; • требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; • нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции • техника порционирования, варианты подачи соусов;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; • методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; • температура подачи соусов; • требования к безопасности хранения готовых соусов; • <i>температурный режим и правила приготовления легких и пенных соусов на основе соков, десертных вин, пюрированных масс со взбитыми сливками, белками, на концентрированных бульонах, соуса из ракообразных.</i>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и

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

		<ul style="list-style-type: none"> • рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; • охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; • разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования • рассчитывать стоимость, • вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их

		<p>сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none">• критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;• виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;• нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;• методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;• виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;• ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;• органолептические способы определения готовности;• ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;• нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей• методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;• виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;• ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;• органолептические способы определения готовности;• ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;• нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом
--	--	--

		<p>сезонности, региональных особенностей</p> <ul style="list-style-type: none"> • техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; • правила разогревания, • правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; • правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; • правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; • правила, техника общения с потребителями; • базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		<ul style="list-style-type: none">• организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;• выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;• взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;• использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента• выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)• определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;• выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:<ul style="list-style-type: none">– протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;– формовать изделия из творога;– жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;– жарить на плоской поверхности;– жарить, запекать на гриле;• определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;• выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида
--	--	--

		<p>основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none">– замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);– формировать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);– охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;– подготавливать продукты для пиццы;– раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;– жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;– выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;– жарить в большом количестве жира;– жарить после предварительного отваривания изделий из теста;– разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;• определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;• проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;• порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;• соблюдать выход при порционировании;• выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;• охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;• хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;• разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к
--	--	---

		<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость, • вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; • владеть профессиональной терминологией; • консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; • органолептические способы определения готовности; • нормы, правила взаимозаменяемости; • техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> • методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; • правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; • правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; • правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; • базовый словарный запас на иностранном языке; • техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; • организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; • использовать региональные продукты для

		<p>приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none">• выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:<ul style="list-style-type: none">– варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;– готовить на пару;– припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;– жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;– жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;– фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;– варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;– бланшировать и - отваривать мясо крабов;– припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;– жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;• определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;• выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;• проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;• порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом
--	--	--

		<p>рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; • охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; • разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования • рассчитывать стоимость, • вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • владеть профессиональной терминологией; • консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных • ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания,
--	--	---

		<p>кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none">• виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;• ассортимент, рецептуры, требования к качеству,• температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;• органолептические способы определения готовности;• ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;• нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей• техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;• виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;• методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;• правила разогревания,• правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;• требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;• правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток• правила и порядок расчета потребителей при
--	--	---

		<p>отпуске на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; • правила, техника общения с потребителями; • базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; • организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; • использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> – варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; – варить изделия из мясной котлетной массы,

		<p>котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</p> <ul style="list-style-type: none">– припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;– жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;– жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;– жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;– жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;– жарить пластованные тушки птицы под прессом;– жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;– тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;– запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;– бланшировать, отваривать мясные продукты; <ul style="list-style-type: none">• определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;• выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления• проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;• порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,
--	--	---

		<p>кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; • охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; • разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования • рассчитывать стоимость, • вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; • владеть профессиональной терминологией; • консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none">• нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;• методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;• виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;• ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;• органолептические способы определения готовности;• ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;• нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей• техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;• виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;• методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;• правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;• требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из
--	--	---

		<p>мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; • правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; • правила, техника общения с потребителями; • базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок • подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов • подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок • подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; • выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; • владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; • мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; • соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;

		<ul style="list-style-type: none"> • соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов • выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда • выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; • осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; • обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • регламенты, стандарты, в том числе система
--	--	---

		<p>анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> • возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; • требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; • правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; • правила утилизации отходов • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; • виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок • ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; • правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с

		<p>рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none">• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;• использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок• выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:<ul style="list-style-type: none">– смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;– смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;– тереть хрен на терке и заливать кипятком;– растирать горчичный порошок с пряным отваром;– взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;– пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;– доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;– готовить производные соуса майонез;– корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов;• выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;• охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;• рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;• изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;• определять степень готовности соусов;• проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;• порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;• соблюдать выход соусов при порционировании;• выдерживать температуру подачи;• хранить свежеприготовленные соусы с учетом
--	--	--

		<p>требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; • творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; • методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; • органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; • ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; • классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; • температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; • требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов • техника порционирования, варианты подачи соусов; • методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; • температура подачи соусов; • правила
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • хранения готовых соусов; • требования к безопасности хранения готовых соусов
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> – нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; – замачивать сушеную морскую капусту для набухания; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; – выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; – прослаивать компоненты салата;

		<ul style="list-style-type: none"> – смешивать различные ингредиенты салатов; – заправлять салаты заправками; – доводить салаты до вкуса; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; • проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи салатов; • хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; • рассчитывать стоимость, • владеть профессиональной терминологией; • консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов • методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; • органолептические способы определения готовности; • ассортимент пряностей, приправ, используемых

		<p>при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</p> <ul style="list-style-type: none"> • нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей • техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; • правила хранения салатов разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; • правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; • правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; • правила, техника общения с потребителями; • базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;

		<ul style="list-style-type: none">• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;• использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента• выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:<ul style="list-style-type: none">– нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;– вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;– готовить квашеную капусту;– мариновать овощи, репчатый лук, грибы;– нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;– охлаждать готовые блюда из различных продуктов;– фаршировать куриные и перепелиные яйца;– фаршировать шляпки грибов;– подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;– подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;– вырезать украшения из овощей, грибов;– измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;– доводить до вкуса;• выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;• соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;• проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;• порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов,
--	--	---

		<p>соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; • хранить бутерброды, холодные закуски • с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования • рассчитывать стоимость; • владеть профессиональной терминологией; • консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; • органолептические способы определения готовности; • ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; • нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
--	--	---

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

		<ul style="list-style-type: none">• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;• использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента• выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:<ul style="list-style-type: none">– охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;– нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;– замачивать желатин, готовить рыбное желе;– украшать и заливать рыбные продукты порциями;– вынимать рыбное желе из форм;– доводить до вкуса;– подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;• выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;• соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья• проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;• порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;• соблюдать выход при порционировании;• выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
--	--	--

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

		<ul style="list-style-type: none"> • техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; • требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; • правила, техника общения с потребителями; • базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; • организовывать их хранение в процессе приготовления; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав

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

		<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; • охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос • владеть профессиональной терминологией; • консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов • методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> • органолептические способы определения готовности; • ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; • нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей • техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; • правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; • правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; • правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; • правила, техника общения с потребителями; • базовый словарный запас на иностранном языке <p><i>Практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок из проростков зерна и семян;</i> • <i>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос из проростков зерна и семян,</i>
--	--	---

	<p>ПК 3.7. Осуществлять приготовление и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий и закусок из проростков зерна и семян.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи из проростков зерна и семян.</i> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>проращивать зерна и семена для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с технологическими требованиями к приготовлению блюд из проростков;</i> • <i>сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента с проростками с учетом требований к безопасности готовой продукции;</i> • <i>обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с проростками, хранение проростков, предназначенных для дальнейшего использования.</i> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>ассортимент и правил хранения зерна и семян, используемых для проращивания;</i> • <i>методы проращивания;</i> • <i>методы приготовления проростков;</i> • <i>варианты оформления блюд с проростками.</i>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</i> • <i>подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</i> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</i> • <i>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</i> • <i>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</i>

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

		<ul style="list-style-type: none"> • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; • последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; • регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; • возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; • требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; • правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; • правила утилизации отходов; • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; • способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; • условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков • ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; • правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов

	<p>оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические вещества; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> – готовить сладкие соусы; – хранить, использовать готовые виды теста; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; – варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; – запекать фрукты; – взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; – подготавливать желатин, агар-агар; – готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; – смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; – использовать и выпекать различные виды готового теста; • определять степень готовности отдельных
--	---	--

		<p>полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • доводить до вкуса; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления • проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; • охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; • владеть профессиональной терминологией; • консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов; • <i>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов;</i> • <i>выбирать варианты оформления сложных холодных десертов;</i> • <i>выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов.</i> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и
--	--	---

		<p>дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; • органолептические способы определения готовности; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; • техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; • правила общения с потребителями; • базовый словарный запас на иностранном языке; • техника общения, ориентированная на потребителя; • <i>ассортимент сложных холодных десертов;</i> • <i>технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</i> • <i>правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.</i>
	ПК 4.3.	Практический опыт:

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> • приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические вещества; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> – готовить сладкие соусы; – хранить, использовать готовые виды теста; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; – варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; – запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; – жарить фрукты основным способом и на гриле; – проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; – взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; – готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи,
--	---	--

		<p>омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</p> <ul style="list-style-type: none">– смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;– использовать и выпекать различные виды готового теста; <ul style="list-style-type: none">• определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;• доводить до вкуса;• выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;• выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;• проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;• порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;• соблюдать выход при порционировании;• выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;• охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;• хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;• выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования• рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;• владеть профессиональной терминологией;• консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов;• <i>использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов;</i>• <i>выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;</i>• <i>выбирать способы сервировки и подачи сложных</i>
--	--	---

		<p style="text-align: center;"><i>горячих десертов.</i></p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; • органолептические способы определения готовности; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; • техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; • базовый словарный запас на иностранном языке; • техника общения, ориентированная на потребителя; • <i>ассортимент сложных горячих десертов;</i> • <i>технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов,</i>
--	--	---

		<p><i>гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</i></p>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические вещества; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; <ul style="list-style-type: none"> – отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; – смешивать различные соки с другими ингредиентам; – проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; – готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; – готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; – готовить лимонады; – готовить холодные алкогольные напитки;

		<ul style="list-style-type: none"> – готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; – подготавливать пряности для напитков; • определять степень готовности напитков; • доводить их до вкуса; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; • соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления • проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи холодных напитков; • хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; • владеть профессиональной терминологией; • консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания,

		<p>кулинарных свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; • органолептические способы определения готовности; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов • техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; • правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; • правила, техника общения с потребителями; • базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические вещества; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав

		<p>горячих напитков в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none">• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;• использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента• выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;<ul style="list-style-type: none">– заваривать чай;– варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;– готовить кофе на песке;– обжаривать зерна кофе;– варить какао, горячий шоколад;– готовить горячие алкогольные напитки;– подготавливать пряности для напитков;• определять степень готовности напитков;• доводить их до вкуса;• выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;• соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления• проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;• порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;• соблюдать выход при порционировании;• выдерживать температуру подачи горячих напитков;• выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;• рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;• владеть профессиональной терминологией;• консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
--	--	--

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; • органолептические способы определения готовности; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов • техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; • правила расчета с потребителями; • базовый словарный запас на иностранном языке; • техника общения, ориентированная на потребителя
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов • подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами,

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

		<ul style="list-style-type: none">• требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;• виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;• организация работ в кондитерском цехе;• последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;• регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;• возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;• требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;• правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;• правила утилизации отходов• виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;• виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;• способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;• условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий• ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> • правила оформления заявок на склад; • виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	<p>ПК 5.2. Осуществлять и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • при приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; • хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. • выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> – готовить желе; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; – варить сахарный сироп для промочки изделий;

		<ul style="list-style-type: none"> – варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); – уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; – готовить жженный сахар; – - готовить посыпки; – готовить помаду, глазури; – готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; – доводить до вкуса, требуемой консистенции; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления • проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; • хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; • организовывать хранение отделочных полуфабрикатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; • виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; • характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов • методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; • виды, назначение и правила безопасной
--	--	---

		<p>эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; • органолептические способы определения готовности; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; • условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства • требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов • <i>технология приготовления отделочных полуфабрикатов рисовальной королевской глазури, выдувания объемных форм из карамели, сворачивание паутинки, лакирование и моделирование изделий.</i>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; • использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

		<ul style="list-style-type: none"> • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать продукты; – замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, фарши; – подготавливать отделочные полуфабрикаты; – прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; – проводить оформление хлебобулочных изделий; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления • проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба • рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; • владеть профессиональной терминологией; • консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ассортимент, характеристика, правила выбора
--	--	---

		<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; • органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; • техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; • виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; • правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток • правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; • базовый словарный запас на иностранном языке; • техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление,</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских

	<p>творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; • использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; – проводить оформление мучных кондитерских изделий; • выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом
--	---	---

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

		<p>складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> • виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; • правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток • базовый словарный запас на иностранном языке; • техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов • приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента • хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента • ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; • взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в

		<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> • использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; – проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; – готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления • проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов • рассчитывать стоимость, • владеть профессиональной терминологией; • консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,
--	--	--

		<p>взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; • органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; • техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; • виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; • правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток • правила, техника общения с потребителями; • базовый словарный запас на иностранном языке
--	--	---

1.4.3. Личностные результаты

<p style="text-align: center;">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p style="text-align: center;">Код личностных результатов реализации программы</p>
---	---

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

к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.	ЛР 15
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	ЛР 16
Гармонично, разносторонне развитый, мотивированный к освоению иных видов профессиональной деятельности	ЛР 17
Содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.	ЛР 18

Раздел 2. Содержание основной профессиональной образовательной программы

2.1. Учебный план

Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, дисциплин, курсов, модулей, практики, иных видов учебной деятельности и формы промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план представлен в приложении 1.

2.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график основывается на сроке освоения ОПОП, прописанной в ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и определяет в неделях время обучение по учебным циклам, учебную и производственную практику, промежуточную аттестацию, государственную итоговую аттестацию и каникулы.

Календарный учебный график представлен в приложении 2.

2.3. Рабочие программы учебных предметов

Рабочие программы учебных предметов, разработанные в соответствии с ФГОС СОО, являются обязательным компонентом содержательного раздела ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработаны рабочие программы следующих учебных предметов:

- ОУП.01 Русский язык
- ОУП.02 Литература
- ОУП.03 Иностранный язык
- ОУП.04 История
- ОУП.05 Обществознание
- ОУП.06 География
- ОУП.07 Математика
- ОУП.08 Информатика
- ОУП.09 Физика
- ОУП.10 Физическая культура
- ОУП.11 Основы безопасности жизнедеятельности
- УПВ.01 Химия
- УПВ.02 Биология
- ДУП.01 Основы экологии
- ДУП.02 Основы финансовой грамотности
- ДУП.03 Россия-моя история

Рабочие программы учебных предметов представлены в приложении 3.

2.4. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин, разработанные в соответствии с ФГОС СПО, являются обязательным компонентом содержательного раздела ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработаны рабочие программы следующих дисциплин:

- ОП.00 **Общепрофессиональный цикл****
- ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
- ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
- ОП.05 Основы калькуляции и учета
- ОП.06 Охрана труда
- ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОП.08	Физическая культура
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности
ОП.12	Торговые вычисления
ОП.13	Рисование и лепка

Рабочие программы дисциплин представлены в приложении 4.

2.5. Рабочие программы междисциплинарных курсов

Рабочие программы МДК, разработанные в соответствии с ФГОС СПО, требований профессионального стандарта, регионального рынка труда, работодателей, являются обязательным компонентом содержательного раздела ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработаны рабочие программы следующих МДК:

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК 06.01 Основы организации обслуживания

МДК 06.02 Психология и этика профессиональной деятельности

Рабочие программы МДК представлены в структуре профессиональных модулей в приложении 5.

2.6. Рабочие программы модулей

Рабочие программы ПМ, разработанные в соответствии с ФГОС СПО, требований профессионального стандарта, регионального рынка труда, работодателей, являются обязательным компонентом содержательного раздела ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработаны рабочие программы следующих ПМ:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПМ.06В Организация обслуживания в организациях общественного питания

Рабочие программы ПМ представлены в приложении 5.

2.7. Рабочие программы практик

Рабочие программы учебной и производственной практик, разработанные в соответствии с ФГОС СПО, требований профессионального стандарта, регионального рынка труда, работодателей, являются обязательным компонентом содержательного раздела ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработаны рабочие программы следующих практик:

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика

УП.04 Учебная практика

ПП. 04 Производственная практика

УП. 05 Учебная практика

ПП. 05 Производственная практика

УП.06 Учебная практика

Рабочие программы практик представлены в приложении 6.

2.8. Формы аттестации

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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по учебному предмету, дисциплине, профессиональному модулю, разработанные ГАПОУ ВО «ГСК», доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по учебным предметам, дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются ГАПОУ ВО «ГСК», а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются ГАПОУ ВО «ГСК» после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов 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 привлекаются работодатели.

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

оценка уровня освоения учебных предметов, дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

2.9. Оценочные материалы

Оценочные материалы для ГИА представлены в Программе государственной итоговой аттестации - программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают описание процедур и условий проведения ГИА, КОД для проведения демонстрационного экзамена, критерии оценки.

КОД (комплект оценочной документации), представляет собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ. В состав КОД включается демонстрационный вариант задания.

Комплекты оценочной документации размещаются в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет".

Программа ГИА представлена в приложении 7.

2.10. Методические материалы

Методические материалы ППКРС включают в себя: Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся, выполнению практических и лабораторных работ, Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по ППКРС, Методические рекомендации по разработке электронных учебно-методических материалов для системы дистанционного обучения

Методические материалы представлены в приложении 8.

2.11. Рабочая программа воспитания

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

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочую программу воспитания образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерной рабочей программы воспитания.

В разработке рабочей программы воспитания принимают участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении 9.

2.12. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерного календарного плана воспитательной работы.

В разработке календарного плана воспитательной работы принимают участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей.

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 10.

Раздел 3. Организационно-педагогические условия реализации образовательной программы

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

3.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, и самостоятельной работы; а также мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации. ГАПОУ ВО «ГСК» обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских
и других помещений

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	товароведения продовольственных товаров;
4	технологии кулинарного и кондитерского производства;
5	иностранного языка;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7	технического оснащения и организации рабочего места.
	Лаборатории:
8	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
9	учебный кондитерский цех.
	Мастерская:
10	Ресторанный сервис
	Спортивный комплекс
	Залы:
11	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
12	актовый зал.

3.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ГАПОУ ВО «ГСК» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, практической подготовки, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Минимально необходимый для реализации ОПОП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

3.1.2.1. 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
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

Мастерская «Ресторанный сервис»

Рабочее место преподавателя.

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Кофемашина двугруппная
Кофемашина одnogруппная
Ледогенератор
Холодильное оборудование (+/-, -/-)
Посудомоечная машина купольная
Стол квадратный (складной)
Стол банкетные
Стол квадратный(складной) вспомогательный
Стол 3 (складной коктейльный) банкетный складной
Стул-кресло банкетное
Стул банкетный
Барные стулья
Стол для зоны бариста
Стеллаж (8 ячеек)
Пароконвектомат
Плита настольная индукционная
Мельница для льда электрическая
Набор тарелок
Хайбол «Нью-Йорк»
Олд Фэшн «Праймери»
Ваза под цветы
Минаж (соль/перец)
Хлебная корзина
Набор ножей
Набор вилок
Набор ложек
Пара для капучино (блюдец + кружка)
Кулер для льда
Скатерть
Поднос официанта
Салфетки текстильные
Доска разделочная
Барный поднос
Ice bucket / емкость для льда
Барный органайзер
Совок для льда
Барные коврик

Бокал д/бренди «Эталон»
Бокал «Маргарита-Бистро»
Бокал для кофе По-ирландски (Irish)
Бокал для красного вина
Бокал для белого вина
Стопка «Бостон шот»
Хайбол «Пикадилли»
Хайбол «Романтика»
Харикейн «Бистро»
Кокт. рюмка «Z-стемс»
Кокт. рюмка «Таймлесс»
Олд Фэшн «Кончерто»
Олд Фэшн «Праймери»
Олд Фэшн «Пулсар»
Графин
Кувшин
Питчер

3.1.2.2. Оснащение практической подготовки

Обязательным разделом ППКРС является практическая подготовка, которая представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью - 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)*.

Реализация образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) осуществляется в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой

для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки охватывает учебные предметы, дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Учебная практика реализуется в лабораториях ГАПОУ ВО «ГСК», оснащенных учебно-производственным и учебно-лабораторным оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области - 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)*.

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

3.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

ППКРС обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППКРС обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы используют учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

Электронная информационно-образовательная среда предоставляет права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

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

3.3. 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 прочее)* и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)* 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 прочее)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25%.

3.4. Требования к электронной информационно-образовательной среде образовательной программы

Электронная информационно-образовательная среда Колледжа (далее ЭИОС) – это интегрированная совокупность информационных и образовательных ресурсов, информационно-телекоммуникационных технологий и соответствующих технических и технологических средств, обеспечивающих освоение обучающимися образовательных программ в полном объеме независимо от места нахождения.

Электронная информационно-образовательная среда образовательной программы обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам учебных предметов, дисциплин (модулей), практик, к электронным информационным и электронным образовательным ресурсам;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;
- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- формирование электронного портфолио обучающегося;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет".

В состав ЭИОС ГАПОУ ВО «ГСК» входят следующие информационные и образовательные ресурсы:

- официальный сайт <https://guscollege.ru/>;
- электронно-библиотечные системы ГАПОУ ВО «ГСК»;
- электронные образовательные ресурсы;
- портал дистанционного обучения СЭДО;
- система формирования электронного портфолио обучающегося в личном кабинете АИС БАРС;
- информационная система поддержки образовательного процесса;
- официальные группы и страницы ГАПОУ ВО «ГСК» в социальных сетях.

3.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже определенного в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

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».

3.6. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

В целях совершенствования образовательной программы образовательная организация при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, в целях признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающих требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Утверждаю:

Директор ГАПОУ ВО «ГСК»

Ю.А.Фильчаков

« 1 » 09 2023 г.

Согласовано

на заседании педсовета

протокол № 4

от « 31 » 08 2023 г.

Согласовано

Председатель Студенческого совета

« 30 » 08 2023 г.

Согласовано

Председатель Родительского комитета

« 30 » 08 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

государственного автономного профессионального образовательного
учреждения Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» им. Г.Ф. Чехлова
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

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

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: - Конституция Российской Федерации; - Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; - Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); - Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 9.12.2016 г. № 1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 22.12.2016 г., № 44898; - Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.09.2022 г., регистрационный № 557); - Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015 г., регистрационный № 38940).
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания –создание условий для личностного развития обучающихся и их социализации, проявляющейся в развитии позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	3 года 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместитель директора, курирующий воспитательную работу, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, педагог-организатор, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители Родительского комитета, представители организаций – работодателей.

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

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в

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

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

устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.	ЛР 15
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	ЛР 16
Гармонично, разносторонне развитый, мотивированный к освоению иных видов профессиональной деятельности	ЛР 17
Содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.	ЛР 18

**Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы**

Индекс	Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ООЦ	Общеобразовательный цикл	
ОУП.01	Русский язык	ЛР1, ЛР2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 11
ОУП.02	Литература	ЛР 1, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6 ЛР11, ЛР 12
ОУП.03	Иностранный язык	ЛР 8

ОУП.04	История	ЛР1, ЛР2, ЛР 3, ЛР 5
ОУП.05	Обществознание	ЛР 1, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 12, ЛР 16
ОУП.06	География	ЛР 10
ОУП.07	Математика	ЛР 4
ОУП.08	Информатика	ЛР 4 ЛР10
ОУП.09	Физика	ЛР 9, ЛР 10
ОУП.10	Физическая культура	ЛР 9
ОУП.11	ОБЖ	ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10
УПВ.01	Химия	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10
УПВ.02	Биология	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10
ДУП.00	Дополнительные учебные предметы, курсы	
ДУП.01	Основы экологии	ЛР 10, ЛР 15
ДУП.02	Основы финансовой грамотности	ЛР6, ЛР10
ДУП.03	Россия-моя история	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5
	Индивидуальный проект	ЛР 18
ПП	Профессиональная подготовка	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ЛР 9, ЛР 10
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ЛР 3, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17
ОП.06	Охрана труда	ЛР 9, ЛР10
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 8, ЛР 18

ОП.08	Физическая культура	ЛР 9
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1, ЛР 9, ЛР10
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	ЛР 6, ЛР 10, ЛР 15, ЛР 17
ОП.12	Торговые вычисления	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17
ОП.13	Рисование и лепка	ЛР 11, ЛР 17
ПЦ.00	Профессиональный цикл	
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЛР 13, ЛР14, ЛР 18
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 13, ЛР14, ЛР 18
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 13, ЛР14, ЛР 18
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЛР 13, ЛР14, ЛР 18
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЛР 13, ЛР14, ЛР 18
ПМ. 06В	Организация обслуживания в организациях общественного питания	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 18

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

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

Оценка освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения личностных результатов осуществляется регулярно куратором соответствующей группы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и отражается в портфолио обучающегося.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

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

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в ГАПОУ ВО «Гусевской стекольный колледж» им. Г.Ф. Чехлова.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Реализация рабочей программы воспитания осуществляется квалифицированными специалистами: Зам. директора по УВР, непосредственно курирующим деятельность по воспитательной работе; исполнителями:

1. Социальный педагог
2. Педагог–психолог
3. Преподаватель-организатор ОБЖ
4. Руководитель физ. воспитания
5. Педагог – библиотекарь
6. Классные руководители
7. Педагог – организатор
8. Преподаватели
9. Мастера производственного обучения

Функционал работников регламентируется должностной инструкцией.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами:

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	товароведения продовольственных товаров;
4	технологии кулинарного и кондитерского производства;
5	иностранного языка;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7	технического оснащения и организации рабочего места.
	Лаборатории:
8	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
9	учебный кондитерский цех.
	Мастерская:
10	Ресторанный сервис
	Спортивный комплекс
	Залы:

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

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности) <https://guscollege.ru/>;
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

на период 2023-2024 г.

2023

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ						
1	День знаний - торжественная линейка -конференция «Моя будущая профессия» -классный час «Традиции ГСК»	П-123	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР 2 ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО» «Классное руководство и поддержка» «Учебное занятие» «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями»
1	День знаний - торжественная линейка	П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР 2 ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО» «Классное руководство и поддержка» «Учебное занятие» «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями»
1	Всероссийский урок по основам безопасности жизнедеятельности	П-122 П-120	ГСК	Классные руководители	ЛР 1- ЛР12	«Ключевые дела ПОО» «Классное руководство и поддержка» «Учебное занятие» «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями»
1	Сверка списков обучающихся состоящих на различных видах учета	Соц. педагог	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-10	Организация системы внутригрупповой работы:	П-123	ГСК Музей	Зам директора по ВР	ЛР 2 ЛР3	«Профессиональный выбор»

	<p>а) внеклассные мероприятия по знакомству с группой, с историей колледжа;</p> <p>б) классные часы «История колледжа», «Знакомство с Уставом колледжа и ПВР», «Формирование межличностных отношений»;</p> <p>в) выборы актива группы и планомерная работа с ним;</p> <p>г) индивидуальная работа со студентами, с родителями.</p>		<p>истории ГСК</p> <p>Библиотека</p> <p>Читальный зал</p>		<p>ЛР5</p> <p>ЛР11</p>	«Ключевые дела ПОО»
4	<p>День солидарности в борьбе с терроризмом.</p> <p>Акция «Голубь мира»</p>	<p>П-123</p> <p>П-122</p> <p>П-120</p>	ГСК	Зам директора по ВР	<p>ЛР2</p> <p>ЛР8</p>	<p>«Студенческое самоуправление»</p> <p>«Ключевые дела ПОО»</p> <p>«Правовое сознание»</p>
3	Участие в городской акции «Свеча памяти»	Студ. актив	МБУК ЕСКЦ	Зам директора по ВР	ЛР8	<p>«Студенческое самоуправление»</p> <p>«Ключевые дела ПОО»</p>
3	День окончания Второй мировой войны	<p>П-123</p> <p>П-122</p>	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР5	«Учебное занятие»
4	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	<p>П-123</p> <p>П-122</p> <p>П-120</p>	ГСК	Кл. руководители	<p>ЛР1-</p> <p>ЛР</p> <p>12</p>	«Ключевые дела ПОО»
8	Международный день распространения грамотности	<p>П-123</p> <p>П-122</p>	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР5	«Учебное занятие»
8-15	Первичный инструктаж обучающихся по технике безопасности и правилам поведения в случаях чрезвычайных ситуаций	<p>П-123</p> <p>П-122</p> <p>П-120</p>	ГСК	Преподаватель организатор ОБЖ	<p>ЛР 2</p> <p>ЛР3</p> <p>ЛР5</p> <p>ЛР11</p>	<p>«Профессиональный выбор»</p> <p>«Ключевые дела ПОО»</p>

10-30	Отбор обучающихся для подготовки к участию в чемпионате «Профессионалы»	П-122 П-120	ГСК	Зам директора по УР	ЛР4	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
7	Посещение музея истории ГСК обучающимися групп нового набора	П-123	Музей истории ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР4 ЛР5	«Профессиональный выбор»
8	Организация воспитательной работы в общежитии: - проведение бесед: «Правила проживания в общежитии колледжа». - выборы органов студсовета общежития.	Студенты проживающие в общежитии	Общежитие ГСК	Зам директора по ВР	ЛР2 ЛР7 ЛР8 ДР9 ЛР11	«Взаимодействие с родителями» «Классное руководство и поддержка»
1-30	Привлечение обучающихся в ряды волонтерского отряда «И Я ПОМОГАЮ»	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2	«Студенческое самоуправление» «Ключевые дела ПОО»
15-30	Составление социального паспорта групп и колледжа	Классный руководитель	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители		«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
11	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
20	Проведение совещаний Методического объединения классных руководителей по вопросам профилактики безнадзорности, беспризорности, наркомании, токсикомании, алкоголизма, правонарушений и суицидов несовершеннолетних, защите их прав	Кл. руководители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-30	Организация деятельности Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по	Члены Учебно-воспитательной	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Взаимодействие с родителями»

	профилактике правонарушений	комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений				«Кураторство поддержка» «Правовое сознание»	и
16	Организация проведения совместных профилактических мероприятий, направленных на профилактику наркомании, токсикомании и алкоголизма несовершеннолетних, пропаганду здорового образа жизни	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство поддержка» «Правовое сознание»	и
18	Всероссийская акция «Вместе, всей семьей»	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»	
1-30	Проведение коррекционной работы с детьми «группы риска», определение основных причин социальной дезадаптации, индивидуальные и групповые консультации для обучающихся	«группа риска»	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»	
18	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»	
18	Выбор председателя студенческого совета	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР		«Студенческое самоуправление»	
1-30	Индивидуальная работа с подростками, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»	
1-30	Оказание социально-психологической помощи подросткам, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и	

						поддержка»
20-25	Проведение воспитательных профилактических бесед с обучающимися (спец план)	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР2 ЛР3 ЛР8 ЛР9	«Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
1-30	Оказание консультативной помощи родителям по вопросам наркозависимости подростков, помощь семье в установлении контактов со специалистами, с группой родительской поддержки, консультирование родителей по проблемам созависимости	Родители и законные представители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-30	Контроль за досугом обучающихся находящихся в социально-опасном положении	Соц.педагог . Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР2 ЛР3 ЛР8 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-30	Участие обучающихся в областных, городских, внутриколледжных соревнованиях	Студенты специальности		Зам директора по ВР Зам директора по УР	ЛР1- ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
8	День здоровья	П-123 П-122 П-120	ГСК	Руководитель физ воспитания	ЛР2 ЛР9	«Студенческое самоуправление» «Ключевые дела ПОО»
15-22	Проведение бесед с обучающимися по организации досуга	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР1- ЛР12	«Профессиональный выбор»
1-30	Выявление творческого потенциала студентов, уровня их общественной активности	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
25	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ)	П-123 П-122	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР	«Ключевые дела ПОО»

		П-120			12	
30	Конкурс «Минута славы»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР11	«Студенческое самоуправление» «Ключевые дела ПОО»
1-30	Организация тематических выставок и мероприятий по литературе, живописи, творчеству писателей и поэтов, ученых	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зав библиотекой	ЛР2 ЛР11	«Профессиональный выбор»

ОКТАБРЬ

ОКТАБРЬ						
1	Международный день пожилых людей	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2	«Ключевые дела ПОО»
1	Сверка списков обучающихся состоящих на различных видах учета	Соц. педагог	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Кураторство и поддержка»
2	День СПО (Премия топ 15)	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
2	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
4	День гражданской обороны	П-123 П-122 П-120	ГСК	Преподаватель-организатор ОБЖ	ЛР1-12	«Учебное занятие» «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание»
4	День защиты животных	П-123 П-122	ГСК Приют для животных	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР4 ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»

5	Праздничное мероприятие для преподавателей колледжа «День учителя» Мероприятия, посвященные празднованию дня профтехобразования	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР4 ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
8	130 лет со дня рождения поэтессы. Прозаика, драматурга Марин Ивановны Цветаевой	П-123 П-122	ГСК	Цикл комиссия гум. Дисциплин	ЛР5	«Учебное занятие»
5-15	Анкетирование студентов 1-го курса	Кл. руководители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР2	«Кураторство и поддержка»
5-26	Тестирование студентов на раннее выявление немедицинского потребления наркотических и психотропных веществ	Список	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог. Кл. руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
9	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
12	Круглый стол: «Введение в специальность»	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по УР	ЛР4	«Ключевые дела ПОО»
1-31	Организация воспитательной работы в общежитии	Студенты проживающие в общежитии	Общежитие ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР8 ЛР9	«Кураторство и поддержка» «Студенческое самоуправление»
1-31	Подготовка обучающихся к участию в чемпионате «Профессионалы»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по УР	ЛР4	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»

15-22	Неделя без турникетов -экскурсии на предприятия -круглый стол с работодателями	П-123 П-122 П-120	Предприятия Соц. партнеры ГСК	Зам директора по УР	ЛР4	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
16	День отца в России	П-123 П-122	ГСК	Кл. руководители	ЛР4	«Ключевые дела ПОО»
16	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
1-31	Акции волонтерского отряда «И Я ПОМОГАЮ»	Волонтерский отряд «И Я ПОМОГАЮ»	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2	«Студенческое самоуправление» «Ключевые дела ПОО»
23	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
25	Проведение совещаний Методического объединения классных руководителей	Кл. руководители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-31	Организация деятельности Учебно- воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	Члены Учебно- воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
1-31	Организация проведения совместных профилактических мероприятий,	П-123 П-122	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»

	направленных на профилактику наркомании, токсикомании и алкоголизма несовершеннолетних, пропаганду здорового образа жизни	П-120				«Правовое сознание»
1-31	Проведение коррекционной работы с детьми «группы риска», определение основных причин социальной дезадаптации, индивидуальные и групповые консультации для обучающихся	«группа риска»	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-31	Индивидуальная работа с подростками, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-31	Оказание социально-психологической помощи подросткам, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-31	Проведение воспитательных профилактических бесед с обучающимися (спец. План)	П-123 П-122	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР2 ЛР3 ЛР8 ЛР9	«Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
1-31	Оказание консультативной помощи родителям по вопросам наркозависимости подростков, помощь семье в установлении контактов со специалистами, с группой родительской поддержки, консультирование родителей по проблемам созависимости	Родители и законные представители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-15	Оформление информационного стенда с материалами обеспечивающих защиту	П-123 П-122	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР2 ЛР3	«Кураторство и поддержка»

	детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию	П-120			ЛР8 ЛР9	
18-23	Организация и проведение профилактических бесед на тему «Безопасный интернет»	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР5 ЛР7 ЛР8	«Кураторство и поддержка»
1-31	Организация работы спортивных секций	Студенты специальности	ГСК	Руководитель физ. Воспитания	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
1-31	Участие обучающихся в областных, городских, внутриколледжных соревнованиях	Студенты специальности		Зам директора по ВР Зам директора по УР	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
287	Физкультурно-оздоровительные акции обучающихся под девизом "Спорт против наркотиков"	П-123 П-122	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
1-31	Проведение спартакиады для групп нового набора	П-123	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
20	Заседание методического объединения классных руководителей	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР		«Классное руководство и поддержка»
23-27	Совещание по вопросам адаптации в группах нового набора	Кл. руководители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР1-ЛР12	«Кураторство и поддержка»
1-31	Организация тематических выставок и мероприятий по литературе, живописи, творчеству писателей и поэтов, ученых на базе читального зала	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зав библиотекой	ЛР2 ЛР11	«Профессиональный выбор»
25-	Тестирование обучающихся с целью	П-123	ГСК	Цик комиссия	ЛР 4	«Профессиональный

27	оценки выраженности предпринимательских способностей и сформированности профессионально-значимых качеств предпринимателя.	П-122 П-120		экономических дисциплин		выбор» «Ключевые дела ПОО»
25	Международный день школьных библиотек	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зав библиотекой	ЛР2 ЛР11	«Профессиональный выбор»
1-31	Участие в работе студенческого совета	Староста группы	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР6	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
25-30	Проведение собрания с родителями «Безопасный интернет» -актуализация систематического родительского контроля за использованием обучающимися запрещенными социальными группами и страницами сети Интернет, в том числе – запрещенными социальными группами и страницами, размещающих экстремистские материалы	Родители и законные представители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР 8 ЛР9 ЛР10	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
30	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
НОЯБРЬ						
4	Фотовыставки «Моя малая Родина!», приуроченная ко Дню народного единства	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР2 ЛР3 ЛР5 ЛР8	«Ключевые дела ПОО»
4	Мероприятие «День народного	Студенты	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР	«Ключевые дела ПОО»

	единства!»	специальности		Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР5 ЛР8	
1-31	Подготовка обучающихся к участию в чемпионате «Профессионалы»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по УР	ЛР4	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
8	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников ОВД России	П-123 П-122	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР5	«Учебное занятие»
13	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
9	«Интересная встреча» Встреча с работодателями, выпускниками колледжа	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по УР Кл. руководители	ЛР4	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
20	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
15	Всероссийский день призывника	Студенты специальности	ГСК	Преподаватель-организатор ОБЖ	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
16	Единый классный час «Экстремизм – основа и идеология террора»	«группы риска»	ГСК	Соц. педагог Кл. руководители	ЛР2 ЛР3 ЛР5 ЛР8	«Ключевые дела ПОО»
1-30	Организация воспитательной работы в общежитии:- проведение бесед: «Общежитие – наш общий дом»,	Студенты проживающие в общежитии	Общежитие ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР8 ЛР9	«Кураторство и поддержка» «Студенческое

	«Береги свое имущество».					самоуправление»
18	Областной молодежный форум студентов профессиональных образовательных организаций «Молодежь-будущее России»	Актив групп	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
20	День начала Нюрнбергского процесса	П-123 П-122	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР5	«Учебное занятие»
22	Заседание методического объединения классных руководителей	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР		«Классное руководство и поддержка»
27	День матери в России (конкурс чтецов)	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по УР Кл. руководители	ЛР6 Лр9	«Ключевые дела ПОО»
27	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
29	Встреча «Без галстука» Открытый разговор с директором колледжа (для студентов всех курсов)	Староста группы	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР2 ЛР5	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
1-30	Акции волонтерского отряда «И Я ПОМОГАЮ»	Волонтерский отряд «И Я ПОМОГАЮ»	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР6	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
15-20	Организация и проведение лекториев правовых знаний. Классных часов и бесед по пропаганде семейных	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог. Кл. руководители	ЛР12	«Ключевые дела ПОО»

	ценностей. Воспитания ответственного родительства и создания безопасной детской среды с привлечением представителей органов и учреждений систем профилактики					
1-30	Организация деятельности Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	Члены Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
1-30	Проведение коррекционной работы с детьми «группы риска», определение основных причин социальной дезадаптации, индивидуальные и групповые консультации для обучающихся	«группы риска»	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-30	Индивидуальная работа с подростками, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-30	Оказание социально-психологической помощи подросткам, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
23-27	Проведение воспитательных профилактических бесед с обучающимися «О вреде табака»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»

1-30	Организация работы спортивных секций	Студенты специальности	ГСК	Руководитель физ. воспитания	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
1-30	Участие обучающихся в областных, городских, внутриколледжных соревнованиях	Студенты специальности		Зам директора по ВР Зам директора по УР	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
1-30	Организация тематических выставок и мероприятий по литературе, живописи, творчеству писателей и поэтов, ученых на базе читального зала	Студенты специальности	ГСК	Зав библиотекой	ЛР5 ЛР11	«Профессиональный выбор»
1-30	Разработка индивидуальных проектов экологической направленности	П-123	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР10	«Ключевые дела ПОО»
30	День государственного герба Российской Федерации	П-123 П-122 П-120	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР5	«Учебное занятие»
ДЕКАБРЬ						
1-25	Подготовка обучающихся к участию в чемпионате «Профессионалы»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по УР	ЛР4	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
1	Сверка списков обучающихся состоящих на различных видах учета	Соц. педагог	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Кураторство и поддержка»
3	День неизвестного солдата	П-123 П-122 П-120	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР ЛР5	«Ключевые дела ПОО»
3	Международный день инвалидов	Волонтерский отряд	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР6	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое

		«И Я ПОМОГАЮ»				самоуправление»
5	День добровольца (волонтера) в России	Волонтерский отряд «И Я ПОМОГАЮ»	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР6	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
4	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
9	День Героев Отечества	П-123 П-122 П-120	ГСК	Цикл комиссия гум. Дисциплин	ЛР ЛР5	«Ключевые дела ПОО»
12	День Конституции Российской Федерации . Всероссийская акция «Мы – граждане России!» Проведение станционной игры «Конституция Р.Ф.»	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководител Цикл комиссия гум. Дисциплин	ЛР5 ЛР2 ЛР3 ЛР5 ЛР8	«Учебное занятие» «Ключевые дела ПОО»
11	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
13-18	Организация и проведение родительских собраний по теме «Родительская ответственность - залог благополучного детства»	Родители и законные представители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Клю руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
14	Классный час «Профилактика негативных явлений в молодежной среде»	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР8 ЛР9 ЛР5	«Ключевые дела ПОО»

18	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
1-28	Организация воспитательной работы в общежитии:- проведение бесед: «Общежитие – наш общий дом», «Береги свое имущество».	Студенты проживающие в общежитии	Общежитие ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР8 ЛР9	«Кураторство и поддержка» «Студенческое самоуправление»
22	Акция «Новогодний серпантин» на базе дома ребенка	Волонтерский отряд «И Я ПОМОГАЮ»	Дом ребенка	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР6	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
25	День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах Российской Федерации	П-123 П-122	ГСК	Цикл комиссия гум. Дисциплин	ЛР5	«Учебное занятие»
25	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
1-28	Организация деятельности Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	Члены Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
1-28	Проведение коррекционной работы с детьми "группы риска", определение основных причин социальной	«группа риска»	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»

	дезадаптации, индивидуальные и групповые консультации для обучающихся					
1-28	Индивидуальная работа с подростками, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-28	Оказание социально-психологической помощи подросткам, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-28	Проведение воспитательных профилактических бесед с обучающимися	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-28	Оказание консультативной помощи родителям по вопросам наркозависимости подростков, помощь семье в установлении контактов со специалистами, с группой родительской поддержки, консультирование родителей по проблемам созависимости	Родители и законные представители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-28	Организация работы спортивных секций	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
1-28	Участие обучающихся в областных, городских, внутриколледжных соревнованиях	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»

1-28	Организация тематических выставок и мероприятий по литературе, живописи, творчеству писателей и поэтов, ученых на базе читального зала	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зав библиотекой	ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
20	Заседание методического объединения классных руководителей	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР		«Классное руководство и поддержка»
28	Новогодний праздник для детей преподавателей и сотрудников колледжа.	Волонтерский отряд «И Я ПОМОГАЮ»	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР6	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
ЯНВАРЬ						
10	Сверка списков обучающихся состоящих на различных видах учета	Соц. педагог	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Кураторство и поддержка»
15	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
22	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
24	Заседание методического объединения классных руководителей	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР		«Классное руководство и поддержка»
27	День полного освобождения блокадного Ленинграда от фашистской блокады	П-123 П-122	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР ЛР5	«Учебное занятие»
20-	Оформление стенда, посвященного	П-123	ГСК	Цикл комиссия гум.	ЛР	«Ключевые дела ПОО»

27	«Дню снятия блокады Ленинграда»	П-122 П-120		дисциплин	ЛР5	
13-21	Повторный инструктаж обучающихся по технике безопасности и правилам поведения в случаях чрезвычайных ситуаций	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР 2 ЛР3 ЛР5 ЛР11	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
15-31	Подготовка обучающихся к участию в чемпионате «Профессионалы»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по УР	ЛР4	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
15-31	Организация деятельности Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	Члены Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
15-31	Проведение коррекционной работы с детьми "группы риска", определение основных причин социальной дезадаптации, индивидуальные и групповые консультации для обучающихся	«группа риска»	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
15-31	Индивидуальная работа с подростками, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
15-31	Оказание социально-психологической помощи подросткам, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
15-	Проведение воспитательных	П-123	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР3	«Взаимодействие с

31	профилактических бесед с обучающимися (спец.план)	П-122		Соц. педагог	ЛР9	родителями» «Кураторство и поддержка»
15-31	Оказание консультативной помощи родителям по вопросам наркозависимости подростков, помощь семье в установлении контактов со специалистами, с группой родительской поддержки, консультирование родителей по проблемам созависимости	Родители и законные представители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР 8 ЛР9 ЛР10	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
24-29	Конкурс плакатов и буклетов «Скажи НЕТ терроризму»	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР2 ЛР3 ЛР5 ЛР8	«Ключевые дела ПОО»
15-31	Организация работы спортивных секций	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
15-31	Участие обучающихся в областных, городских, внутриколледжных соревнованиях	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
25	День российского студента	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
29	ЗОЖ: тема «О вреде алкоголя, энергетических напитков и слабоалкогольных напитков»	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
15-	Организация тематических выставок и	Студенты	ГСК	Зав библиотекой	ЛР5	«Ключевые дела ПОО»

31	мероприятий по литературе, живописи, творчеству писателей и поэтов, ученых на базе читального зала	специальности			ЛР11	
24-29	Оформление стенда по теме «Финансовая грамотность»	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по УР Цик комиссия эк дисциплин	ЛР4	«Ключевые дела ПОО»
29	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
ФЕВРАЛЬ						
1-28	Подготовка обучающихся к участию в чемпионате «Профессионалы»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по УР	ЛР4	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
1	Сверка списков обучающихся состоящих на различных видах учета	Соц. педагог	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Кураторство и поддержка»
2	81 год со дня победы Вооруженных сил СССР над армией гитлеровской Германии в 1943 году в СТАЛИНГРАДСКОЙ БИТВЕ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР ЛР5	«Ключевые дела ПОО»\ «Учебное занятие»
5	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
8	День российской науки	П-123 П-122 П-120	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР ЛР5	«Ключевые дела ПОО»\ «Учебное занятие»

9	Круглый стол на тему «Успех в твоих руках!»	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по УР	ЛР4	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
12	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
15	День памяти о россиянах, исполняющих служебный долг за пределами Отечества	П-123 П-122 П-120	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР ЛР5	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие»
15	Международный конкурс солдатской и военно-патриотической песни «Вспомним, ребята, мы Афганистан»	П-123 П-122 П-120	ГСК	Администрация колледжа	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
20	Классный час «Безопасный интернет»	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР10 ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
21	Заседание методического объединения классных руководителей	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР		«Классное руководство и поддержка»
1-28	Организация деятельности Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	Члены Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
21-	Организация проведения совместных	Студенты	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР3	«Кураторство и

26	профилактических мероприятий, направленных на профилактику наркомании, токсикомании и алкоголизма несовершеннолетних, пропаганду здорового образа жизни	специальности		Соц. педагог	ЛР9	поддержка» «Правовое сознание»
1-28	Проведение коррекционной работы с детьми "группы риска", определение основных причин социальной дезадаптации, индивидуальные и групповые консультации для обучающихся	«группа риска»	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-28	Индивидуальная работа с подростками, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-28	Оказание социально-психологической помощи подросткам, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
14-19	Проведение воспитательных профилактических бесед с обучающимися (спец. план)	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-28	Оказание консультативной помощи родителям по вопросам наркозависимости подростков, помощь семье в установлении контактов со специалистами, с группой родительской поддержки, консультирование	Родители и законные представители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Клю руководители	ЛР 8 ЛР9 ЛР10	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»

	родителей по проблемам созависимости					
1-28	Акции волонтерского отряда «И Я ПОМОГАЮ»	Волонтерский отряд «И Я ПОМОГАЮ»	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР6	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
19	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
21	Международный день родного языка	П-123 П-122 П-120	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР ЛР5	«Учебное занятие»
21	Праздничное мероприятие в колледже к 23 февраля	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР2 ЛР5 ЛР9 ЛР 11	«Ключевые дела ПОО»
23	День защитника Отечества	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР2 ЛР5 ЛР9 ЛР 11	«Ключевые дела ПОО»
28	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
1-28	Первенство по баскетболу среди мужских и женских команд.	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»

	Участие во Всероссийском мероприятии «Лыжня России - 2021»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР2 ЛР5 ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
21-26	Организация и проведение родительских собраний по теме «Профилактика правонарушений»	Родители и законные представители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Клю руководители	ЛР 8 ЛР9 ЛР10	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
МАРТ						
1-5	Участие в чемпионате «Профессионалы»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по УР	ЛР4	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
1	Сверка списков обучающихся состоящих на различных видах учета	Соц. педагог	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Кураторство и поддержка»
4	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
8	Международный женский день	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
11	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
18	День воссоединения Крыма с Россией	П-123 П-122 П-120	ГСК	Цикл комиссия гум. Дисциплин	ЛР1 ЛР2 ЛР5	«Учебное занятие»

9	Научно-техническая конференция Участие в региональной научно-практической конференции «Молодые исследователи-поколение будущего»	П-122 П-120	ГСК	Зам директора по УР Кл. руководители	ЛР4	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
1-31	Организация деятельности Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	Члены Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
1-31	Проведение коррекционной работы с детьми "группы риска", определение основных причин социальной дезадаптации, индивидуальные и групповые консультации для обучающихся	«группа риска»	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-31	Индивидуальная работа с подростками, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-31	Оказание социально-психологической помощи подросткам, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
21-26	Проведение воспитательных профилактических бесед с обучающимися (спец план)	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»

1-31	Оказание консультативной помощи родителям по вопросам наркозависимости подростков, помощь семье в установлении контактов со специалистами, с группой родительской поддержки, консультирование родителей по проблемам созависимости	Родители и законные представители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР 8 ЛР9 ЛР10	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-31	Организация работы спортивных секций	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
1-31	Участие обучающихся в областных, городских, внутриколледжных соревнованиях	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
16	ЗОЖ: тема «Табакомания. Понятие: пассивный курильщик. Последствия»	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
1-31	Организация тематических выставок и мероприятий по литературе, живописи, творчеству писателей и поэтов, ученых на базе читального зала	Студенты специальности	ГСК	Зав библиотекой	ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
1-31	Акции волонтерского отряда «И Я ПОМОГАЮ»	Волонтерский отряд «И Я ПОМОГАЮ»	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР6	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
18	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»

		П-120				
22	Классные часы по финансовой грамотности	П-123 П-122	ГСК	Зам директора по УР Цик комиссия эк дисциплин	ЛР4	«Ключевые дела ПОО»
	Организация и проведение мероприятия, посвященного Международному женскому дню 8 марта	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
23	Заседание методического объединения классных руководителей	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР		«Классное руководство и поддержка»
25	Организация и проведение литературного вечера, приуроченного к празднованию Всемирного дня поэзии	Студ. актив	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР2 ЛР5	«Учебное занятие»
25	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
27	Всемирный день театра	П-123 П-122 П-120	ГСК	Цикл комиссия гум. Дисциплин	ЛР ЛР5	«Учебное занятие»
28	155 лет со дня рождения писателя Максима Горького	П-123 П-122	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР ЛР5	«Учебное занятие»
АПРЕЛЬ						
1	Сверка списков обучающихся состоящих на различных видах учета	Соц. педагог	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»

		П-120				
8	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
12	Цикл мероприятий, посвященных Дню космонавтики	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР1 ЛР2 ЛР5	«Ключевые дела ПОО»
12	День космонавтики	П-123 П-122 П-120	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР1 ЛР2 ЛР5	«Учебное занятие»
15	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
19	День памяти о геноциде советского народа нацистами в годы Великой Отечественной войны	П-123 П-122	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР1 ЛР2 ЛР5	«Учебное занятие»
22	Всемирный день Земли	П-123 П-122 П-120	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР1 ЛР2 ЛР5	«Учебное занятие»
20-30	Фотовыставка "Мы помним, мы гордимся"	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР1 ЛР2 ЛР5	«Ключевые дела ПОО»
25-30	Проведение цикла встреч со студентами, посвященного пропаганде	П-123 П-122	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР1 ЛР2	«Ключевые дела ПОО»

	книг, фильмов и спектаклей посвященных ВОВ	П-120			ЛР5	
24	Заседание методического объединения классных руководителей	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР		«Классное руководство и поддержка»
20-30	Организация и проведение информационных дней «Поколение, которое победило в войне», посвященных Дню Победы в ВОВ.	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР1 ЛР2 ЛР5	«Ключевые дела ПОО»
20-30	Организация мероприятий, посвященных «Дню Победы»: <ul style="list-style-type: none"> -Конкурс строя и песни - Возложение цветов к мемориалу Вечного огня - Уборка захоронений воинов - интернационалистов - Участие студентов во Всероссийской акции «Георгиевская ленточка» Городские мероприятия	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР1 ЛР2 ЛР5	«Ключевые дела ПОО»
1-30	Организация деятельности Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	Члены Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
1-30	Организация проведения совместных профилактических мероприятий, направленных на профилактику наркомании, токсикомании и алкоголизма несовершеннолетних,	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»

	пропаганду здорового образа жизни					
1-30	Проведение коррекционной работы с детьми "группы риска", определение основных причин социальной дезадаптации, индивидуальные и групповые консультации для обучающихся	«группа риска»	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-30	Индивидуальная работа с подростками, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-30	Оказание социально-психологической помощи подросткам, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
11-16	Проведение воспитательных профилактических бесед с обучающимися	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-30	Акции волонтерского отряда «И Я ПОМОГАЮ»	Волонтерский отряд «И Я ПОМОГАЮ»	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР6	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
1-30	Организация работы спортивных секций	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
1-30	Участие обучающихся в областных, городских, внутриколледжных	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»

	соревнованиях			Кл. руководители		
1-30	Организация тематических выставок и мероприятий по литературе, живописи, творчеству писателей и поэтов, ученых на базе читального зала	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зав библиотекой	ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
МАЙ						
1	Праздник Весны и Труда	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
1-9	Участие в торжественно-траурных мероприятиях, посвященных Дню Победы. Участие в торжественном митинге Возложение цветов к братской могиле Участие в акции «Бессмертный полк» Участие в международной акции «Георгиевская ленточка» Участие в международной акции «Диктант Победы»	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР1 ЛР2 ЛР5	«Ключевые дела ПОО»
1-9	Участие в городских патриотических мероприятиях и акциях	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР1 ЛР2 ЛР5	«Ключевые дела ПОО»
6	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
9	День Победы	П-123 П-122	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР1 ЛР2	«Ключевые дела ПОО»

		П-120			ЛР5	
15	Международный день семьи	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР1 ЛР2 ЛР5	«Ключевые дела ПОО»
10	Сверка списков обучающихся состоящих на различных видах учета	Соц. педагог	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Кураторство и поддержка»
11	ЗОЖ: тема «Укрепи свой иммунитет»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
13	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
18	Конкурс «Лучший по профессии» с привлечением работодателей	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по УР Кл. руководители	ЛР4	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
19	День детских общественных организаций России	П-123 П-122 П-120	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР1 ЛР2 ЛР5	«Ключевые дела ПОО»
20	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
22	Заседание методического объединения классных руководителей	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР		«Классное руководство и поддержка»
27	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122 П-120	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»

1-31	Организация деятельности Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	Члены Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
1-31	Организация проведения совместных профилактических мероприятий, направленных на профилактику наркомании, токсикомании и алкоголизма несовершеннолетних, пропаганду здорового образа жизни	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
1-31	Проведение коррекционной работы с детьми "группы риска", определение основных причин социальной дезадаптации, индивидуальные и групповые консультации для обучающихся	«группа риска»	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-31	Индивидуальная работа с подростками, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-31	Оказание социально-психологической помощи подросткам, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
23-28	Проведение воспитательных профилактических бесед с обучающимися	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-31	Оказание консультативной помощи родителям по вопросам наркозависимости подростков, помощь	Родители и законные представители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР 8 ЛР9 ЛР10	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и

	семье в установлении контактов со специалистами, с группой родительской поддержки, консультирование родителей по проблемам созависимости					поддержка»
1-31	Организация работы спортивных секций	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
1-31	Участие обучающихся в областных, городских, внутриколледжных соревнованиях	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
1-31	Работа волонтерского отряда «И Я ПОМОГАЮ»	Волонтерский отряд «И Я ПОМОГАЮ»	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР6	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
23	Организация и проведение акции «День без табака»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
24	День славянской письменности и культуры	Студенты специальности	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР1 ЛР2 ЛР5	«Учебное занятие»
1-31	Организация тематических выставок и мероприятий по литературе, живописи, творчеству писателей и поэтов, ученых на базе читального зала	Студенты специальности	ГСК	Зав библиотекой	ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
16-27	Конкурс «Большие идеи для малого бизнеса», приуроченный ко дню российского предпринимательства	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по УР Цик комиссия эк дисциплин	ЛР4	«Ключевые дела ПОО»
МП-123	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	П-123 П-122	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР12	«Ключевые дела ПОО»

		П-120				
МП-122						
1	Сверка списков обучающихся состоящих на различных видах учета	Соц. педагог	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1	День защиты детей	Волонтерский отряд «И Я ПОМОГАЮ»	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР6	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
1	Работа волонтерского отряда «И Я ПОМОГАЮ» Акция приуроченная к Международному дню защиты детей	Волонтерский отряд «И Я ПОМОГАЮ»	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР6	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
1	Участие в городских мероприятиях, посвященных Международному дню защиты детей.	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
1	Конкурс рисунков на асфальте «Здравствуй лето»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
5	Заседание методического объединения классных руководителей	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР		«Классное руководство и поддержка»
6	День русского языка	П-123 П-122	ГСК	Цикл комиссия гум. Дисциплин	ЛР1 ЛР2 ЛР5	«Учебное занятие»
11	Подведение итогов работы студенческого актива	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР11	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
12	День Росси Всероссийская акция «Мы граждане	П-123 П-122	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР1 ЛР2	«Ключевые дела ПОО»

	России»				ЛР5	
22	День памяти и скорби	Студ. Актив	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР1 ЛР2 ЛР5	«Ключевые дела ПОО»
1-30	Организация деятельности Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	Члены Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
1-30	Проведение коррекционной работы с детьми «группы риска», определение основных причин социальной дезадаптации, индивидуальные и групповые консультации для обучающихся	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-30	Индивидуальная работа с подростками, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-30	Оказание социально-психологической помощи подросткам, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
6-11	Проведение воспитательных профилактических бесед с обучающимися (спец план)	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-30	Оказание консультативной помощи родителям по вопросам наркозависимости подростков, помощь семье в установлении контактов со специалистами, с группой родительской поддержки, консультирование	Родители и законные представители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР 8 ЛР9 ЛР10	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»

	родителей по проблемам созависимости					
1-30	Организация работы спортивных секций	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
1-30	Участие обучающихся в областных, городских, внутриколледжных соревнованиях	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
22	День памяти и скорби	П-123 П-122	ГСК	Цикл комиссия гум. Дисциплин	ЛР1 ЛР2 ЛР5	«Учебное занятие»
27	День молодежи	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
22	Вручение дипломов с отличием в Музее хрусталя им. Мальцовых	П-120	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
27	Вручение дипломов выпускникам колледжа	П-120	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
ИЮЛЬ						
8	День семьи любви и верности	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
30	День военно-морского флота	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
1-31	Проведение коррекционной работы с детьми "группы риска", определение основных причин социальной дезадаптации, индивидуальные и групповые консультации для обучающихся	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»

1-31	Индивидуальная работа с подростками, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-31	Оказание социально-психологической помощи подросткам, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
АВГУСТ						
1-31	Проведение коррекционной работы с детьми "группы риска", определение основных причин социальной дезадаптации, индивидуальные и групповые консультации для обучающихся	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-31	Индивидуальная работа с подростками, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-31	Оказание социально-психологической помощи подросткам, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
12	День физкультурника	Студенты специальности	ГСК	Руководитель физ воспитания Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
22	Участие в городском мероприятии День Государственного Флага Российской Федерации	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
27	Участие в городском мероприятии «День российского кино»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
26-31	Изучение личных дел студентов	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР		«Взаимодействие с родителями»

						«Классное руководство и поддержка»
26-31	Подготовка и издание «Памятки Первокурсника»	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР2 ЛР11	«Классное руководство и поддержка»
30	Методический семинар классных руководителей «Основные направления деятельности классных руководителей 1-го курса»	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР3 ЛР9	«Классное руководство и поддержка»
	Заседание методического объединения классных руководителей «Цели и задачи воспитательной деятельности на учебный год»	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР3 ЛР9	«Классное руководство и поддержка»
30	Родительское собрание «Адаптация первокурсников в колледже»	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Классное руководство и поддержка»