ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛЕНИНСК-КУЗНЕЦКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ЛКПТ
_____ И.Ю. Вершинин
«30» 08 _____2022 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования

среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника:
специалист по поварскому и кондитерскому делу

Экспертная организация: ООО «Меркурий»

Ленинск-Кузнецкий 2022

СОГЛАСОВАНО

ООО «Меркурий» директор — Федорова К.С.

(занимаемая должность) (подпись) (инициалы, фамилия)

(место работы)

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения 3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы 6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускник 7
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы 9
4.1. Общие компетенции 9
4.2. Профессиональные компетенции 11
Раздел 5. Структура образовательной программы 91
5.1. Учебный план 91
5.2. Календарный учебный график 98
5.3. Рабочая программа воспитания 99
5.4. Календарный план воспитательной работы 101
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 112
6.1.Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы 112
6.2.Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы и способу ее реализации 126
6.3 Требования к организации воспитания обучающихся 127
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы 127
6.5. Требования к финансовым условиям реализации программы 128
Раздел 7. Разработчики основной образовательной программы 129

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее - образовательная программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее - ФГОС СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565.

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

Образовательная программа реализуется на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований ФГОС СПО и основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Нормативные основания для разработки образовательной программы

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 "О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59778).
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте образовательной программы

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН - Общий математический и естественно-научный цикл.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или в образовательной организации высшего образования

Форма обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 часов.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

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

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	Осваивается

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)	Осваивается

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

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

	личностное развитие.	**Знания**: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения**: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
		Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:** излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**Умения:** описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции; общечеловеческие ценности; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.**
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.

ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Показатели освоения компетенции**
ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления	**Практический опыт в:** организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом,

для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.
		Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации

		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	**Практический опыт в:** подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья.
		Умения: оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера,

		технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.
		Знания: методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья.
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	**Практический опыт в:** организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности.
		Умения: контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья,

		требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения.
		Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.
	ПК 1.4. Осуществлять разработку,	**Практический опыт в:** разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий

	адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.
		Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления

		технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов.
	ДПК 1.5. Организовывать подготовку субпродуктов, мяса диких животных, морепродуктов, пернатой дичи, кроликов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	**Практический опыт в:** организации технологического процесса подготовки субпродуктов, мяса диких животных, пернатой дичи, кроликов для сложных блюд; подготовки субпродуктов, мяса диких животных, морепродуктов, пернатой дичи и кроликов для сложных блюд; контроля качества и безопасности субпродуктов, мяса диких животных, морепродуктов, пернатой дичи и кроликов. **Умения:** органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из субпродуктов, мяса диких животных, морепродуктов, пернатой дичи и кроликов; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из субпродуктов, мяса диких животных, морепродуктов, пернатой дичи и кроликов для сложных блюд; выбирать различные способы и приёмы подготовки субпродуктов, мяса диких животных, морепродуктов, пернатой дичи и кроликов; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и хранении мяса диких животных, морепродуктов, субпродуктов, дичи и кроликов; **Знания:** ассортимент из мяса диких животных, субпродуктов, дичи, кроликов, морепродуктов; основные характеристики и пищевую ценность субпродуктов, мяса диких животных, морепродуктов, дичи, кроликов; методы обработки и подготовки субпродуктов, мяса диких животных, морепродуктов, пернатой дичи, кроликов для приготовления блюд; требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов, мяса диких животных, морепродуктов, пернатой дичи, кроликов.
ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных	**Практический опыт в:** организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения

изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Умения:** обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;

		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,

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

		продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента; температура подачи супов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных супов; требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

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

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

		контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов

		взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика,

		требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд

		и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,

		использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования

		упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

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

		нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.
	ПК 2.7. Осуществлять	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления,

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации технологического процесса подготовки продуктов для приготовления горячих блюд; контроля качества и безопасности готовых блюд.
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; органолептически оценивать качество продуктов и готовых горячих блюд; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления горячих блюд выбирать различные способы и приёмы подготовки продуктов.
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и

		продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

		правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке; ассортимент горячих блюд; основные характеристики и пищевую ценность продуктов для приготовления горячих блюд; методы обработки и подготовки продуктов для приготовления горячих блюд; требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов.
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Практический опыт в:** разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки; организации технологического процесса подготовки продуктов для приготовления закусок; контроля качества и безопасности готовых блюд.
		Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;

		проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры; органолептически оценивать качество продуктов и готовых закусок из субпродуктов, морепродуктов; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления закусок; выбирать различные способы и приёмы подготовки субпродуктов, морепродуктов.
		Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; ассортимент закусок из субпродуктов, морепродуктов; основные характеристики и пищевую ценность субпродуктов, морепродуктов; методы обработки и подготовки субпродуктов, морепродуктов для приготовления блюд; требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов.
ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с	**Практический опыт в:** организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
		Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение,

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	инструкциями и регламентами.	расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

		инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов

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

		продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

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

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

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

		обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их

		использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

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

		способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

		современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с

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

		рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с

		помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

		изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ДПК 3.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сложных, горячих бутербродов, горячих закусок	**Практический опыт в:** организации технологического процесса подготовки продуктов для приготовления горячих закусок; контроле качества и безопасности готовых блюд.
		Умения: органолептически оценивать качество продуктов и готовых горячих закусок и горячих бутербродов; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления горячих закусок; выбирать различные способы и приёмы подготовки продуктов.
		Знания: ассортимент горячих закусок, бутербродов; основные характеристики и пищевую ценность

		субпродуктов, морепродуктов; методы обработки и подготовки продуктов для приготовления горячих закусок блюд; требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов.
	ДПК 3.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сложных холодных блюд из морепродуктов и субпродуктов	**Практический опыт в:** организации технологического процесса подготовки продуктов для приготовления закусок; контроля качества и безопасности готовых блюд.
		Умения: органолептически оценивать качество продуктов и готовых закусок из субпродуктов, морепродуктов; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления закусок; выбирать различные способы и приёмы подготовки субпродуктов, морепродуктов.
		Знания: ассортимент закусок из субпродуктов, морепродуктов; основные характеристики и пищевую ценность субпродуктов, морепродуктов; методы обработки и подготовки субпродуктов, морепродуктов для приготовления блюд; требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов.
ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
		Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и

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

		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять

		и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	**Практический опыт:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих

	видов и форм обслуживания	десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов,

		полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными

		особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и

		дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.5. Осуществлять	**Практический опыт:** организации и ведении процессов приготовления,

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

		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации

		технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом

		особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
	ДПК 4.7. Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей.	**Иметь практический опыт в:** разработке ассортимента приготовления холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей.; организации технологического процесса приготовления холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей; приготовлении холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей ; оформлении и отделке холодных и горячих десертов

		из ягод, фруктов и овощей ; **Умения:** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей ; оценивать качество и безопасность готовых холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей ; выбирать различные способы и приемы приготовления холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей; **Знания:** требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей ; методы приготовления холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей ; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей; виды технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей ; технику и варианты оформления холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей.
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности
		Умения: оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники

		безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности 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; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

		правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания,

		вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;. нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления,

	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления,

		особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и

		праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;

		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для

		диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями

		заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в

		процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;

		виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	**Практический опыт в:** разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и

		инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ДПК 5.7. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления шоколадных конфет и осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации шоколадных конфет. ДПК 5.8. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления птифур и осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации	**Иметь практический опыт:** разработки ассортимента приготовления шоколадных конфет; разработки ассортимента приготовления птифур; организации технологического процесса приготовления шоколадных конфет; организации технологического процесса приготовления птифур; темперирование шоколада для приготовления шоколадных конфет; приготовления птифур; оформления и отделки шоколадных конфет; оформления и отделки птифур; **Уметь:** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления шоколадных конфет; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления птифур; оценивать качество и безопасность готовых шоколадных конфет; оценивать качество и безопасность готовых птифур; выбирать различные способы и приемы приготовления шоколадных конфет; выбирать различные способы и приемы приготовления птифур. **Знать:** требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления шоколадных конфет; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления птифур; методы приготовления шоколадных конфет; методы приготовления птифур;

	птифур	варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления шоколадных конфет; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления птифур; виды технологического оборудования и инвентаря для приготовления шоколадных конфет; виды технологического оборудования и инвентаря для приготовления птифур; технику и варианты оформления шоколадных конфет; технику и варианты оформления птифур.
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		Умения: анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд; выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; анализировать спрос на новую кулинарную и

		кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню; составлять меню для различных событий и обстоятельств (WSR); изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса (в.ч.)
		Знания: актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя; классификацию организаций питания (в.ч.); способы презентации и подачи блюд в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными и современными тенденциями (WSR) (в.ч.).
	ПК 6.2. Осуществлять	**Практический опыт в:** осуществлении текущего планирования

	текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала
		Умения: взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот
		Знания: виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников
	ПК 6.3.	**Практический опыт в:**

	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов
		Умения: взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ; причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

		процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	**Практический опыт в:** планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала
		Умения: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала
		Знания: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для

		различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	**Практический опыт в:** планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем месте оценке результатов обучения
		Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
		Знания: виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте;

		методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).	ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. ПК 7.3. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, блюда и гарниры из макаронных изделий. ПК 7.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога,	**Практический опыт в:** организации процесса приготовления простых блюд из овощей и грибов; из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; супов и соусов; из рыбы, мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков. **Умения:** проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к приготовлению простых блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; оценивать качество готовых блюд. **Знания:** классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых простых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых блюд; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении; правила хранения и требования к качеству.

	мучные блюда из теста с фаршем. ПК 7.5. Готовить бульоны и отвары. Приготовление супов и соусов. ПК 7.6. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. ПК 7.7. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. ПК 7.8. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Приготовление основных полуфабрикатов. ПК 7.9. Готовить и оформлять простые холодные закуски и блюда, салаты.	
	ДПК.7.10 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.	**Практический опыт в:** организации технологического процесса приготовления сладких блюд и напитков; контроля качества и безопасности готовых блюд. **Умения:** органолептически оценивать качество продуктов и готовых блюд; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления сладких блюд и напитков; выбирать различные способы и приёмы приготовления сладких блюд и напитков; **Знания:** ассортимент холодных и горячих сладких блюд и напитков; основные характеристики и пищевую ценность

		сладких блюд; требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов для приготовления сладких блюд.
	ДПК.7.11 Готовить и оформлять простые блюда из субпродуктов.	**Практический опыт в:** организации технологического процесса приготовления блюд из субпродуктов; контроля качества и безопасности готовых блюд. **Умения:** органолептически оценивать качество продуктов и готовых блюд; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления блюд из субпродуктов; выбирать различные способы и приёмы приготовления блюд. **Знания:** ассортимент блюд из субпродуктов; основные характеристики и пищевую ценность блюд; требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов для приготовления блюд.

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Объем образовательной программы в академических часах						Рекомендуемый курс изучения
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа	
			Занятия по дисциплинам и МДК			Практики		
			Всего по УД/МДК	в том числе лабораторные и практические занятия	в том числе курсовой проект (работа)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОП	**Общеобразовательная подготовка**	**1404**	**1330**	**210**			**24**	
СО	**Среднее общее образование**	**1404**	**1330**	**210**			**24**	
ОД	Общие учебные дисциплины	922	876	130			16	
БД.01	Русский зык	70	64	-			2	
БД.02	Литература	114	108	-			2	
БД.03	Иностранный язык	70	64	-			2	
УД.04	Математика	338	330	-			2	
БД.05	История	112	106	-			2	
БД.06	Физическая культура	114	108	106			2	
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	70	66	18			2	
БД.08	Астрономия	34	30	6			2	
ПД	Учебные дисциплины по выбору из	366	346	80			6	

	обязательных предметных областей							
УДВ.01	Химия	158	152	38			2	
УДВ.02	Биология	106	100	10			2	
БДВ.03	Информатика	70	64	32			2	
БДВ.04	Родной язык	32	30	-			-	
ДУД	Дополнительные учебные дисциплины	116	108	-			2	
ДУД.01	Физика	78	72	-			2	
ДУД.02	Проектная деятельность	38	36	-			-	
Обязательная часть образовательной программы		**4320**	**3742**	**1274**	**36**	**1080**	**462**	
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**468**	**398**	**276**	**-**	**-**	**-**	**1-3**
ОГСЭ.01	Основы философии	48	40	-	-	-	6	3
ОГСЭ.02	История	48	40	-	-	-	6	2
ОГСЭ.03	Психология общения	48	40	-	-	-	6	3
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	138	138	-	-	20	2-4
ОГСЭ.05	Физическая культура	160	140	138	-	-	18	1-3
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**180**	**144**	**24**	**-**	**-**	**28**	**2-3**
ЕН.01	Химия	144	114	24	-	-	24	2
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	30	-	-	-	4	3
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**938**	**760**	**404**	**-**	**-**	**142**	**1-4**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	138	114	28	-	-	20	1
ОП.02	Организация хранения и контроль	96	76	32	-	-	16	2

	запасов и сырья							
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64	52	20	-	-	10	1
ОП.04	Организация обслуживания	64	52	26	-	-	10	3
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	76	26	-	-	16	3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	28	6	-	-	2	4
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	76	52	-	-	16	3
ОП.08	Охрана труда	32	28	6	-	-	2	2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	56	48	-	-	10	3
ОП.10	Рисование и лепка для кондитеров	90	72	60	-	-	14	2
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	118	94	60	-	-	20	4
ОП.12/АД.01	Основы эффективного поведения на рынке труда/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	44	36	12	-	-	6	4
П.00	**Профессиональный цикл**	**2734**	**1216**	**570**	**36**	**1080**	**220**	**2-4**
ПМ. 01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**306**	**132**	**60**	**-**	**144**	**22**	**2**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	28	8	-	-	2	2
МДК.01.02	Процессы приготовления,	130	104	52	-	-	20	2

	подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов							
УП. 01	Учебная практика	72				72	-	2
ПП. 01	Производственная практика	72				72	-	1
ПМ.01.ЭК	Демонстрационный экзамен							2
ПМ. 02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**548**	**272**	**120**	**20**	**216**	**36**	**1**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	28	8	-	-	4	3
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	298	244	112	20		32	3
УП. 02	Учебная практика	72				72	-	3
ПП. 02	Производственная практика	144				144	-	3
ПМ.02.ЭК	Демонстрационный экзамен							3

ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**342**	**156**	**72**	**-**	**144**	**34**	**4**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	28	8	-	-	2	4
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	166	128	64	-	-	32	4
УП. 03	Учебная практика	36	-	-	-	36	-	4
ПП. 03	Производственная практика	108	-	-	-	108	-	4
ПМ.03.ЭК	Демонстрационный экзамен							4
ПМ. 04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**258**	**122**	**60**	**-**	**108**	20	3

МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	28	8	-	-	2	4
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	118	94	52	-	-	18	4
УП. 04	Учебная практика	36	-	-	-	36	-	4
ПП. 04	Производственная практика	72	-	-	-	72	-	4
ПМ.04.ЭК	Демонстрационный экзамен							4
ПМ. 05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**532**	**286**	**142**	**-**	**180**	**56**	**2-3**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	28	8	-	-	2	2
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	320	258	134	-	-	54	2-3

	ассортимента							
УП. 05	Учебная практика	72	-	-	-	72	-	3
ПП. 05	Производственная практика	108	-	-	-	108	-	3
ПМ.05.ЭК	Демонстрационный экзамен							3
ПМ. 06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**230**	**96**	**40**	**16**	**108**	**18**	**4**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	122	96	40	16	-	18	4
ПП. 06	Производственная практика	108	-	-	-	108	-	4
ПМ.06.ЭК	Демонстрационный экзамен							4
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)**	**374**	**152**	**76**	**-**	**180**	**34**	**2**
МДК.07.01	Обработка сырья и приготовление простых блюд	194	152	76	-	-	34	2
УП. 07	Учебная практика	72	-	-	-	72	-	2
ПП .07	Производственная практика	108	-	-	-	108	-	2
ПМ.07.ЭК	Демонстрационный экзамен		-	-	-	-	-	2
Вариативная часть образовательной программы		**1296**	-	-	-	-	-	2-4
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**	**216**	-	-	-	-	-	4
	Подготовка выпускной квалификационной работы	**144**	-	-	-	-	-	-
	Защита выпускной квалификационной работы	**72**	-	-	-	-	-	-
	Итого:	**5940**						

5.3. Календарный учебный график

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь					Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																		=	=																								::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II																		=	=														0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	::		=	=	=	=	=	=	=	=
III															0	0	0	=	=														0	0	8	8	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV													0	0	8	8	::	=	=	8	8	8								8	8	8	::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттест
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

5.3. Рабочая программа воспитания

Цель: Воспитание профессионально мобильного специалиста с развитой профессиональной мотивацией, владеющего гражданской культурой и профессиональными компетенциями, способного адаптироваться в современной социокультурной среде, стремящегося к интеллектуальному и социальному творчеству на основе общечеловеческих ценностей.

Задачи:
1. Создать условия для формирования и раскрытия индивидуальных способностей студентов с учетом их интересов и потребностей в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;
2. Формировать устойчивую гражданскую позицию, правовую культуру и ответственность у студентов, через проведение гражданско-патриотических и творческих мероприятий;
3. Повышать экономическую активность и грамотность студентов, через вовлечение в процесс принятия решений по вопросам общественно-значимой деятельности и социального проектирования;
4. Повышать мотивацию у студентов к ведению и соблюдению здорового образа жизни, собственной безопасности и безопасности окружающих (в том числе интерт-безопасности), а также к защите окружающей среды;
5. Совершенствовать студенческое самоуправление путем вовлечения студентов в решение вопросов социальной и общественной значимости;
6. Использовать новые передовые технологии, искать интересные формы и методы воспитательной работы при проведении внеурочных и творческих мероприятий.

Основные направления воспитательной работы:
1. Гражданско-патриотическое

Задачи:
- Развитие у студентов способности рационального осмысления общечеловеческих и социальных ценностей мира;
- Осознание личностной причастности к миру во всех его проявлениях, формирование патриотического сознания, чувства гордости за достижения своей страны, родного края, верности своему Отечеству;
- Сплочение студенческого коллектива;
- Формирование познавательного потенциала у студентов.

2. Профессионально и бизнесориентирующее

Задачи:
- Развивать и совершенствовать профессиональные компетенции через участие в мастер-классах, профессиональных декадах, профессиональных конкурсах и олимпиадах;
- Совершенствовать профессиональный и личностный рост студента;
- Осознанно делать заблаговременный выбор профессии/специальности;
- Совершенствовать профессиональные знания и умения в соответствии со стандартами WSR.
- Участвовать в волонтерских и трудовых акциях разного уровня;
- Развивать у студентов экономическую грамотность;
- Способствовать формированию продуктивного мышления, обеспечивающего успешность в профессиональной деятельности.

3. Спортивное и здоровьесберегающее

Задачи:
- Формировать у студентов ответственного отношения к своему здоровью и потребности в

здоровом образе жизни;
- Повышать мотивацию к активному и здоровому образу жизни, посредством занятий физической культурой и спортом, воспитание культуры здорового питания;
- Создавать для студентов условия для регулярных занятий физической культурой и спортом, активного отдыха и оздоровления, в том числе на основе развития спортивной инфраструктуры и повышения эффективности ее использования;
- Развивать культуру безопасной жизнедеятельности, проводить профилактику наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек;
- Стремиться к достижению физического и психологического комфорта личности.

4. Студенческое самоуправление

Задачи:
- Сформировать устойчивую жизненную позицию;
- Воспитывать культуру речи, общения, общую культуру;
- Воспитывать активную гражданскую позицию;
- Формировать всесторонне развитую личность;
- Вовлекать студентов в проекты, связанные с оказанием конкретной помощи социально незащищенным слоям населения.

5. Культурно-творческое
Задачи:
- Повышать уровень воспитанности, общей культуры и помочь снять комплекс неуверенности;
- Развивать творческие способности студентов;
- Привлекать студентов к подготовке к календарным праздникам и мероприятиям;
- Привлекать студентов к участию в добровольческих и творческих акциях;
- Принимать участие в городских и региональных мероприятиях.

6. Экологическое и волонтерское.
Задачи:
- Познакомить студентов с сущностью и историей экологической культуры, современной нормативной базой экологического образования;
- Изучить теоретические основы и передовой опыт решения актуальных экологических проблем современности;
- Формировать устойчивый интерес и способность к природоохранной и ресурсосберегающей деятельности в природе.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Цель: Воспитание профессионально мобильного специалиста с развитой профессиональной мотивацией, владеющего гражданской культурой и профессиональными компетенциями, способного адаптироваться в современной социокультурной среде, стремящегося к интеллектуальному и социальному творчеству на основе общечеловеческих ценностей:

- регулярно проводить профилактическую работу по предупреждению правонарушений, больше акцентировать внимание на ответственность подростка за правонарушения и преступления;
- проводить работу в группах направленную на формирование коллектива, решающего общие задачи и проблемы.
- развивать самоуправление в группах и техникуме, как фактора самореализации и развития личности и воспитания самостоятельности;
- проводить профилактическую работу, направленную на формирование здорового образа жизни;
- своевременно разрешать сложные ситуации и возникающие проблемы совместнос психолого-педагогической группой техникума (психолог, социальный педагог, инспектор ПДН, начальник отдела БЖ), не доводить ситуации до конфликтов;
- оказывать своевременно психолого-педагогическую поддержку обучающимся оказавшимся в трудной жизненной ситуации;
- оказывать помощь в преодоление негативных стереотипов индивидуального и группового поведения, межличностного восприятия, характерных для обучающихся и студентов с осложненным поведением;
- повышать роль творческой деятельности, как фактора наиболее эффективного совершенствования личностных качеств, обучающихся;
- давать столько самостоятельности обучающимся направляя их на принятие самостоятельных решений, сколько им для этого необходимо, распределять работу в группах так, чтобы были задействованы все обучающиеся.
- совершенствовать формы и методы работы с родителями, повышая их авторитет;
- в своей работе руководствоваться методиками кураторов передовых групп техникума;
- использовать новые технологии, искать интересные формы и методы воспитательной работы при проведении внеурочных мероприятий.

5.5. План воспитательной работы

Приоритетные направления воспитательной работы:

1. Формирование здорового образа жизни – «Я за здоровый образ жизни»
2. Воспитание профессионала – «Я – Профессионал»
3. Гражданско-патриотическое воспитание – «Я – Гражданин-патриот»
4. Развитие общей и творческой культуры личности – «Я в творчестве»

Организационная работа

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственные
1.	Утверждение и согласование групповых планов воспитательной работы на учебный год	до 10.09	Зам. директора по ВР
2.	Утверждение планов работы общежития, кружков	Сентябрь	Зам. директора по ВР
3.	Оформление приказов по организации кружковой работы	до 05.09	Зам. директора по ВР
4.	Оформление приказа по студентам-сиротам	до 05.09	Зам. директора по ВР, соц. педагог
5.	Организация консультаций по планированию для молодых руководителей групп	до 10.09	Зам. директора по ВР
6.	Оформление социальных паспортов групп, техникума и социального паспорта, проживающих в общежитии	до 15.09	Зам. директора по ВР, соц. педагог
7.	Утверждение «группы риска»	Сентябрь	Зам. директора по ВР, соц. педагог, психолог, инспектор ПДН
8.	Отчетно-выборная конференция Студенческого Совета	15.09	Зам. директора по ВР, председатель студенческого совета
9.	Организация работы «Совета общежития» - выбор старосты общежития и рабочих комитетов	До 30.09	Комендант общежития, соц. педагог, зам по ВР
10.	Организация органов самоуправления в группах	до 13.09	Руководители групп
11.	Организация учебы актива	В течение года	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, психолог, председатель студенческого совета
12.	Организация и проведение мероприятий с учетом рекомендаций Роспотребнадзора, направленных на предупреждение и распространение COVID-19	В течение года еженедельно	Зам директора по ВР
13.	Организация работы кружков и привлечение в них обучающихся	В течение года	Зам. директора по ВР, руководители кружков
14.	Организация работы «Совета профилактики»	В течение года, IV пятница	Зам. директора по ВР, начальник отдела по БЖ, социальный педагог

15.	Организация работы клуба «Молодая семья»	Один раз в месяц	Педагог-психолог
16.	Организация лектория правовых знаний (уроки, беседы, встречи с сотрудниками ПДН и правоохранительных органов)	В течение года	Зам директора по ВР, начальник БЖ, инспектор ПДН, преподаватели общества
17.	Организация работы лектория «Здоровье» с целью профилактической работы и формирования ЗОЖ	В течение года ежемесячно	Зам по ВР, фельдшер техникума
18.	Организация работы информационного центра «Компас»	В течение года	Студенческий совет, комитет информации
19.	Организация совместной работы с общественными организациями: - центром молодежи - центром профориентации молодежи и молодежной биржей труда - отделом культуры - краеведческим музеем, - выставочным залом и др.	В течение года	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, соц. педагог, педагог-психолог
20.	Участие в городских и областных фестивалях, конкурсах и акциях	В течение года	Зам. директора по ВР, руководители кружков
21.	Организация дежурства по техникуму, соблюдение необходимых норм по профилактике COVID	В течение года, каждая пятница	Зав. хозяйством, студенческий совет
22.	Организация мероприятий и праздников	В течение года	Зам. директора по ВР, педагог-организатор.
23.	Осуществление контроля за деятельностью кружков, организацией воспитательной работы в группах	В течение года	Зам. директора по ВР
24.	Организация контроля за деятельностью общежития	В течение года	Зам. директора по ВР
25.	Осуществление контроля за работой с обучающимися – сиротами	Постоянно	Зам. директора по ВР
26.	Осуществление контроля за выполнением плана учебно-воспитательной работы	Регулярно	Зам. директора по ВР

Досуговая деятельность

№ п/п	Мероприятия, досуговая деятельность	Сроки проведения	Ответственные
СЕНТЯБРЬ			
МЕСЯЦ БЕЗОПАСНОСТИ, АДАПТАЦИИ СТУДЕНТОВ 1 КУРСА			
1. 1.1. 1.2. 1.3.	День знаний: Добро пожаловать в мир знаний! Кл час «Урок успеха!» - 1-2 курс Торжественная линейка, посвященная началу учебного года – 1 курс Всероссийский урок ОБЖ (подготовка студентов к действиям в условиях	01.09	Руководители групп, зам. директора по ВР, педагог-организатор, студенческий совет преподаватели ОБЖ (раздаточный материал), кураторы

	различного рода ЧС)		групп
2.	День солидарности в борьбе с терроризмом. - Информационные пятнадцати минутки «Память жива» - информационные сообщения о жертвах террористов на территории России и Беслана - Акция «Свеча памяти»	02.09	Преподаватели Педагог-организатор, студенческий совет
3.	Декадник безопасности Правила поведения на дорогах, в общественных местах и в общественном транспорте Поведение при пожаре и других ЧС	с 01.09 по 10.09	Начальник отдела БЖ, зам. директора по ВР, кураторы групп
4.	Разговор о важном 1 курс Я – студент СПО; Россия – Родина моя!; Русская космонавтика. Начало Путешествие в музыку	 05.09 12.09 19.09 26.09	
5.	Классные часы: 1 курс - «Права и обязанности студента» (система поощрений и взысканий) Выборы актива; - День правовых знаний «Подросток и закон» (административные правонарушения и ответственность); - Ценностные ориентиры молодых. «Ответственность подростков за участие в несанкционированных митингах, терактах, антиобщественное поведение. Профилактика распространения идей экстремизма в молодежной среде» 2 курс - «Ценностные ориентиры молодых. Ответственность подростков за участие в группировках, разжигающих национальную рознь. Ответственность подростков за участие в деятельности деструктивных подростковых субкультур посредством сети Интернет. Профилактика распространения идей экстремизма в молодежной среде»;	 06.09 13.09 20.09 27.09	Администрация техникума Кураторы групп Кураторы групп (раздаточный материал от зам. директора по ВР)
6.	Один день школы выживания или посвящение в студенты, квест-игра для студентов 1 курса	09.09	Зам. по ВР, педагог-организатор
7.	«Осеннее многоборье» (легкоатлетическая спартакиада)	16.09	Руководитель физ. воспитания
8.	«Учимся управлять…» (отчетно-выборная конференция Студенческого совета)	14.09	Зам. директора по ВР, председатель студенческого совета
9.	Неделя безопасности дорожного движения	26-30.09	Преподаватели ОБЖ, кураторы групп

10.	Акция «Доброе сердце», посвященная всемирному Дню сердца	29.09	Педагог-организатор, студенческий совет
11.	«Ты – Супер!», конкурсная программа для студентов 1 курса	30.09	Педагог-организатор, студенческий совет
12.	Выставка плакатов «Моя безопасность в моих руках»	В течение месяца	Кураторы групп
13.	Тематические видеоролики по TV в холле первого этажа	В течение месяца	Педагог-организатор, техник ИЦ.
14.	Воспитание культуры безопасности (в рамках уроков БЖ и право)	В течение учебного года	Преподаватели БЖ, ОБЖ, права.
ОКТЯБРЬ			
МЫ ЗА ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ			
1.	Акция «Пусть будет теплой осень жизни»	30.09 (01.10)	Педагог-организатор
2.	Информационные сообщения «День профтехобразования». Студенческий квиз «Я из тех, кто из ПРОФтех…»	30.09 (02.10)	Преподаватели Зам директора по ВР, педагог-организатор, библиотекарь
3.	Разговор о важном 1 курс - Пусть будет теплой осень жизни; - Учитель – профессия на все времена… (студенческий проект); - История праздника. День народного единства; - Традиции и семейные ценности в культуре народов России (студенческий проект).	 3.10 10.10 17.10 24.10	
4.	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный ко Дню гражданской обороны РФ)	04.10	Преподаватели ОБЖ, БЖ
5.	Всемирный день защиты животных. - Акция «Братьям нашим меньшим» - Фотовыставка «Мы в ответ за тех, кого приручили»	04.10	Педагог-организатор, кураторы групп, студенческий совет
6.	Международный день учителя. - Онлайн открытка для преподавателей; - Праздничное мероприятие.	05.10	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, студенческий совет
7.	Информационные сообщения «Модно, но вредно» Вэйпы, бездымные курительные системы (заменители сигарет) Кл. час из цикла видео лекториев «Общее дело» 1 курс «Секреты манипуляции «Алкоголь»; 2 курс «4 ключа к победе!» Информационные сообщения «Опасное погружение». Кл. час	04.10 11.10 18.10 25.10	Зам. директора по ВР, педагог-организатор Преподаватели Кураторы групп Преподаватели Кураторы групп

	1 курс «Здоровая Россия начинается с тебя!»; 2 курс «Подростки и ЗОЖ. Реальность и иллюзии». Выставка коллажей «Сегодня модно быть здоровым!»	04.10-30.10	Зам. директора по ВР, кураторы групп, студенческий совет
8.	Всемирный день математики	14.10	Преподаватели математики
9.	Международный день библиотек	25.10	Библиотекарь
10.	Тематические видеоролики на TV в холле 1 этажа	В течение месяца	Педагог-организатор, техник ИЦ
11.	Профессиональный старт! Мероприятие для школьников Ленинск-Кузнецкого городского округа и района	По плану профориентационной работы	Зам директора по ВР, начальник отдела по УПР, методист
12.	Мистер и Мисс Осень (конкурс хороших манер)	28.10	Зам директора по ВР, педагог-организатор, студенческий совет
НОЯБРЬ			
МЕСЯЦ РУССКОЙ КУЛЬТУРЫ			
1.	Разговор о важном - Мы едины – мы одна страна!; - Единство в многообразии: языки и культура народов России; - Начало всему – Мама!; - Государственные символы моей страны	 07.11 14.11 21.11 28.11	
2.1 2.2.	Информационные сообщения «Секреты приятного общения». Кл. час 1 курс «Мой край Кузбасс!»; 2 курс «Я гражданин России. Горжусь страной!»; Информационные пятнадцати минутки «Дарите людям доброту», посвященные международному дню доброты Кл. час 1 курс «Русский народ. Культура, традиции, обычаи»; 2 курс «События русских людей, изменившие мир»;	01.11 08.11 15.11 22.11	Преподаватели Кураторы групп Преподаватели Кураторы групп
2.3 2.4	Конкурс плакатов, фотографий «Лица России» Фестиваль народов	01.11-25.11 30.11	Кураторы групп, Студенческий совет Педагог-организатор, студенческий совет
3.	Дебаты	09.11	Зам директора по ВР, студенческий совет

4.	Тематические видеоролики на TV в холле 1 этажа	В течение месяца	Педагог-организатор, техник ИЦ
5.	Праздничное мероприятие, посвященное дню матери	25.11	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, студенческий совет
ДЕКАБРЬ			
МЕСЯЦ ГРАЖДАНСКОГО ВОСПИТАНИЯ			
1. 1.1.	Всемирный день борьбы со СПИДом – Акция «Красная ленточка»; - информационные сообщения «СПИД и венерические болезни»; - Фотофлешмоб «Мы против ВИЧ/СПИД»	01.12	Педагог-организатор, студенческий совет Преподаватели Педагог-организатор, студенческий совет
2.	Разговор о важном - Служение – выбор жизненного пути!; - Подвиг героя (студенческий проект); - Конституция – основной закон нашей страны; - От мечты к открытию	05.12 12.12 19.12 26.12	
3.	День неизвестного солдата. Экскурс в историю.	03.12	Преподаватели истории
4.	Международный день инвалидов	03.12	Преподаватели, кураторы групп
5.	День добровольца (волонтера)	05.12	Зам директора по ВР, педагог-организатор, кураторы групп
6.	День Героев Отечества. Конкурс презентаций.	09.12	Зам директора по ВР, преподаватели истории
7.1. 7.2. 7.3. 7.4. 7.5. 7.6. 7.7.	Информационные пятнадцати минутки «Герои Отечества» Информационные пятнадцати минутки «С коррупцией не по пути!» Кл. час 2 -4 курс Конституция – основной закон. Информационные сообщения «Мои жизненные ценности»; Классный час 1 курс «Нормы права и морали»; 2 курс «Этические нормы коллектива». Чайная церемония народов мира, посвященная международному Дню чая Конкурс презентаций/видеороликов, стихотворений, посвященный борьбе с коррупцией «Скажи коррупции – НЕТ!»	06.12 09.12 13.12 20.12 27.12 15.12. 01.12-24.12	Преподаватели Преподаватели Кураторы групп Преподаватели Кураторы групп Педагог-организатор, студенческий совет Кураторы групп, студенческий совет
8.	Декадник «Подари людям радость» (акция «Счастливые праздники») Волонтерская помощь пожилым людям, ветеранам войны и труда «Праздник	21.12 – 31.12. в течение года и	Зам директора по ВР, педагог-организатор, студенческий совет

	приходит в каждый дом» «Новогодняя сказка» развлекательная программа для детей сотрудников техникума	декады 29.12.	
9. 9.1. 9.2.	На балу у Деда Мороза, чествование лучших студентов техникума Конкурс эко-снеговик Онлайн поздравления с Новым годом	29.12. 01.12-20.12 15.12-25.12	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, студенческий совет Кураторы групп Педагог-организатор кураторы групп, студенческий совет
10.	Интеллектуально-развлекательная игра «Рюхи»	07.12	
11.	Тематические видеоролики на TV в холле 1 этажа	В течение месяца	Педагог-организатор, техник ИЦ
ЯНВАРЬ			
МЕСЯЦ СОЦИАЛЬНОГО ВОСПИТАНИЯ			
1.	Разговор о важном - Рожественские традиции в России; - Героический подвиг защитников Ленинграда (Акция Памяти); - История русского театра	 16.01 23.01 30.01	
2. 3. 4. 5. 6. 7.	Информационные сообщения «Интернет зависимость.» Кл. час 1 курс «Смысл жизни» 2 курс «Что такое счастье?» День Российского Студента. - Веселые переменки. Интеллектуально-поэтическая игра «Рифмобол среди студентов» Акция Памяти «Блокадный Ленинград» Конкурс коллажей о студенческой жизни	17.01. 24.01. 25.01 26.01 27.01 17.01-23.01	Преподаватели Кураторы групп Педагог-организатор, студенческий совет Зам директора по ВР, студенческий совет Педагог-организатор. Кураторы групп, студенческий совет
ФЕВРАЛЬ			
МЕСЯЦ ПАТРИОТИЧЕСКОГО ВОСПИТАНИЯ			
1.	Разговор о важном - Ценность научного познания (интеллектуальный марафон); - Россия в мире; - К подвигу солдата сердцем прикоснись!	 06.02 13.02 20.02	
2.1 2.2	Информационные пятнадцати минутки «Сталинградская битва» Информационные сообщения «Им навсегда осталось 19…» (живая память о служащих, погибших при исполнении воинских обязанностей в локальных войнах);	02.02. 07.02.	Преподаватели Преподаватели

2.3 2.4	Кл. час: 1 курс «Юность в сапогах» (уголовная ответственность призывника от умышленного уклонения от службы в РА); 2 курс «Отчизны верные сыны» (о срочной службе и службе по контракту). Кл. час Урок мужества «Бросок в бессмертие»; Выставка поздравительных открыток к 23 февраля	14.02. 21.02. 01.02-25.02.	Кураторы групп Кураторы групп Зам. директора по ВР, педагог-организатор, кураторы групп, студенческий совет
3.	День российской науки. НПК путь в профессию	08.02	Зам директора по УР, преподаватели, кураторы групп
4.	Студенческие дебаты	08.02	Зам директора по ВР, студенческий совет
5.	Тематические видеоролики на TV в холле первого этажа	В течение месяца	Педагог-организатор, техник ИЦ
МАРТ			
МЕСЯЦ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО и ЭКОЛОГИЧЕСКОГО ВОСПИТАНИЯ			
1.	Акция «Весна пришла!»	01.03.	Педагог доп. образования, студенческий совет
2.	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (Всемирный день гражданской обороны)	01.03.	Преподаватели ОБЖ
3.	Участие во Всероссийской программе «Арт-Профи форум» в соответствии с положением программы	в соответствии с планом МОК	Начальник отдела по УПР, зам. директора по ВР
4.	Разговор о важном - Женщины – Герой труда!; - Гимн России (история); - Историческая справедливость; - Искусство в нашей жизни	 06.03 13.03 20.03 27.03	
5.1 5.2 5.3 5.4.	Кл. час 1 курс «На пути к успеху. Моя профессия – это основа моей жизни!»; 2 курс «На работу в первый раз (о трудовом законодательстве)»; Информационные сообщения «Судьба планеты в наших руках» Кл. час 1 курс «Доходы из отходов»; 2 курс «Цивилизация – начало борьбы с природой». Конкурс профессионального мастерства	14.03. 21.03. 28.03 По плану	Кураторы групп Преподаватели Кураторы групп Начальник отдела по УПР,

	среди студентов 1-4 курсов (Открытие и закрытие)	УПР	преподаватели спец. дисциплин
6.	Весеннее настроение. - Праздничное мероприятие, посвященное Международному женскому дню 8 марта; - Онлайн флешмоб «Успей поздравить»	01.03-07.03. 01.03-09.03	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, студенческий совет
7.	Неделя математики	13.03-19.03	Преподаватели математики
8.	День воссоединения Крыма и России. Онлайн флешмоб по произведениям поэтов Крыма	18.03	Зам директора по ВР, педагог-организатор, студенческий совет
9.	Студенческая весна, фестиваль непрофессионального творчества студентов	22.03 - 31.03	Зам директора по ВР, педагог-организатор
10.	Студенческий квиз	15.03	Зам директора по ВР, студенческий совет
АПРЕЛЬ			
МЕСЯЦ ТВОРЧЕСКОГО ВОСПИТАНИЯ			
1.	Разговор о важном - Бессмертный подвиг Ю. Гагарина; - Нюрнбергский процесс – как суд справедливости; - Сохранение окружающей среды; - День труда	 03.04 10.04 17.04 24.04	
2.	Городской фестиваль непрофессионального творчества «Студенческая весна»	По плану города	Зам. директора по ВР, педагоги доп. образования
3.1. 3.2. 3.3. 3.4. 3.5.	Информационные сообщения «Секреты творческой личности» Кл. час 1 курс «Встречайте, - это я и мои способности»; 2 курс «Свою судьбу творим мы сами…»; Онлайн игра «Что это и где это?», посвященная международному Дню памятников Информационные сообщения «Все зависит от нас самих…» Кл. час 1 курс «Познай себя. Учись управлять собой»; 2 курс «Мир взаимоотношений глазами подростка»;	05.04. 12.04. 10-20.04. 18.04. 25.04.	Преподаватели Кураторы групп, Педагог-организатор Преподаватели Педагог-организатор Кураторы групп
4.	Командно-развлекательная программа «Алиаз»	12.04.	Зам. директора по ВР, студенческий совет
5.	День местного самоуправления. Проведение уроков студентами для студентов.	21.04	Зам директора по ВР, студенческий совет
6.	Всероссийский урок «ОБЖ» (день пожарной охраны)	30.04	Преподаватели ОБЖ
МАЙ			

МЕСЯЦ ПАТРИОТИЧЕСКОГО И СЕМЕЙНОГО ВОСПИТАНИЯ			
1.	Разговор о важном - День Победы (студенческий проект «Бессмертный полк»); - О важности социально-общественной активности; - Перед нами все двери открыты	15.05 22.05 29.05	
2.	«Салют Победы!», онлайн игра для студентов	01-13.05.	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, преподаватели истории
3.	Кл. час «Пока мы помним – мы живем!»	04.05.	Кураторы групп
4.	Фестиваль художественного слова и песни о ВОВ «Песни Победы»	08.05.	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, студенческий совет
5.	Участие в городском митинге, посвященному Дню Победы	09.05.	Зам. директора по ВР, руководители групп
6.	Участие в легкоатлетической эстафете, посвященной Дню Победы	09.05.	Руководитель физ. воспитания
7.	Фотосушка/Онлайн акция «Бессмертный полк»	20.04 – 15.05.	Зам. директора по ВР, педагог доп. образования, студенческий совет
8.	Тематические видеоролики на TV в холле первого этажа и оформление сайта техникума	В течение месяца	Педагог-организатор, техник ИЦ.
9.1. 9.2.	Информационные сообщения «Счастье есть… в моей семье»; Кл. час 1 курс «Близкие люди»; 2 курс «Аты-баты, шли дебаты… «Есть ли будущее у российской семьи?»	16.05 23.05.	Преподаватели Кураторы групп
10.	День славянской письменности и культуры.	24.05.	Педагог-организатор, преподаватели русского языка и литературы
11.	Вертушка (меняй роли)	10.05.	Зам директора по ВР, студенческий совет
ИЮНЬ			
МЕСЯЦ БЕЗОПАСНОСТИ			
1.	День защиты детей. Подведение итогов конкурса студенческих веб-портфолио «Мистер и Мисс Политех», «Лучшая группа года»	01.06.	Зам директора по ВР, педагог-организатор, студенческий совет
2.	Информационные сообщения: - Дорога, которую мы выбираем (административные правонарушения); - Формула безопасности; - Твоя безопасность в твоих руках; - Безопасные каникулы.	06.06. 13.06. 20.06. 27.06.	Преподаватели
3.	Кл. час «Подведение итогов года»	В течение месяца	Кураторы групп

4.	«С Днем рождения город!». Онлайн путешествия в историю	01.06-20.06.	
5	День России. Флеш-моб «Моя Россия – моя страна!»	12.06	Педагог-организатор, студенческий совет
6	Студенческий квест	14.06	Зам директора по ВР, студенческий совет
7	День памяти и скорби – информационные сообщения, минута молчания	22.06.	Преподаватели
8	Торжественное вручение дипломов	30.06.	Зам. директора по ВР, УР
9	Участие в областном мероприятии «Рабочая смена Кузбасса» (губернаторский прием)	Министерство образования Кузбасса	Зам. директора по УР, зам. директора по ВР, начальник отдела по УПР

Работа совета профилактики

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственные
ЗАСЕДАНИЕ 1			
1.	Утверждение плана работы на год, составление приказа	ентябрь	Зам директора по ВР
2.	Утверждение списка обучающихся «Группы риска»		Зам директора по ВР, социальный педагог, педагог- психолог
3.	Анализ правонарушений, совершенных обучающимися за II полугодие и в период летних каникул		Зам по ВР, инспектор ПДН
ЗАСЕДАНИЕ 2			
1.	Состояние профилактической работы в группах 2 курса	октябрь	Зам директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, кураторы групп
2.	Индивидуальная работа с обучающимися по мере обращения		Зам директора по ВР
ЗАСЕДАНИЕ 3			
1.	Состояние профилактической работы в группах 3-4 курса	ноябрь	Зам директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, кураторы групп
2.	Индивидуальная работа с обучающимися по мере обращения		Зам директора по ВР
ЗАЕДАНИЕ 4			
1.	Состояние профилактической работы в группах 1 курса	декабрь	Зам директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, кураторы групп
2.	Индивидуальная работа с обучающимися по мере обращения		Зам директора по ВР
ЗАСЕДАНИЕ 5			
1.	Состояние профилактической работы в	январь	Зам директора по ВР,

	группах 1 курса		социальный педагог, педагог-психолог, кураторы групп
2.	Анализ состояния правопорядка и правонарушений обучающихся за Iполугодие 2022 – 23 учебного года.		Зам директора по ВР, инспектор ПДН
3.	Индивидуальная работа с обучающимися по мере обращения		Зам директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, кураторы групп
ЗАСЕДАНИЕ 6			
1.	Состояние профилактической работы в группах 2 курса	февраль	Зам директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, кураторы групп
2.	Индивидуальная работа с обучающимися по мере обращения		Зам директора по ВР
ЗАСЕДАНИЕ 7			
1.	Состояние профилактической работы в группах 1 курса	март	Зам директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, кураторы групп
2.	Индивидуальная работа с обучающимися по мере обращения		Зам директора по ВР
ЗАСЕДАНИЕ 8			
1.	Состояние профилактической работы в группах 3-4 курса	апрель	Зам директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, кураторы групп
2.	Индивидуальная работа с обучающимися по мере обращения		Зам директора по ВР
ЗАСЕДАНИЕ 9			
1.	Состояние профилактической работы в группах 1 курса	май	Зам директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, кураторы групп
2.	Индивидуальная работа с обучающимися по мере обращения		Зам директора по ВР
ЗАСЕДАНИЕ 10			
1.	Анализ правопорядка и правонарушений обучающихся за I квартал текущего года	июнь	Зам директора по ВР, инспектор ПДН
2.	Индивидуальная работа с обучающимися по мере обращения		Зам директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, кураторы групп

Работа с родителями

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственные
1 курс			
1	Знакомство родителей с Уставом техникума, историей, графиком учебно-воспитательного процесса, выборы родительского комитета, решение организационных вопросов	сентябрь	Представители администрации, кураторы групп.
2	Ответственность родителей за воспитание детей (гражданская, административная, уголовная);	сентябрь	Кураторы групп
3	Итоги промежуточной аттестации (успеваемость и посещаемость, дисциплина, взаимоотношение ребят в группе и с преподавателями);	декабрь-январь, май-июнь	Кураторы групп
4	Предупреждение суицидального поведения у подростка (рекомендации психолога);	декабрь-январь	Кураторы групп, психолог
5	Предупреждение алкогольной и наркотической (синтетические курительные смеси и миксы) зависимости среди подростков;	май-июнь	Кураторы групп
2 курс			
1	Поступок, проступок, нарушение (ответственность студентов за содеянные поступки);	декабрь-январь	Кураторы групп
2	Итоги промежуточной аттестации (успеваемость и посещаемость, дисциплина, взаимоотношение ребят в группе и с преподавателями);	декабрь-январь, май-июнь	Кураторы групп
3	Всегда ли во благо родительская любовь (уровень опеки родителями детей (рекомендации психолога (доверие, контроль));	май-июнь	Кураторы групп, психолог
3 курс			
1	Преодоление семейных конфликтов;	декабрь-январь	
2	Итоги промежуточной аттестации (успеваемость и посещаемость, дисциплина, взаимоотношение ребят в группе и с преподавателями);	декабрь-январь, май-июнь	Кураторы групп
4 курс			
1	Итоги промежуточной аттестации (успеваемость и посещаемость, дисциплина, взаимоотношение ребят в группе и с преподавателями);	декабрь-январь, май-июнь	Кураторы групп
2	Помогая - не мешай (отношения в будущей семье, трудоустройство, социализация). Памятка-коллаж психолога	декабрь-январь	Кураторы групп, психолог
ЗАСЕДАНИЯ РОДИТЕЛЬСКОГО КОМИТЕТА			

1.	Организация работы родительского комитета в техникуме - выборы председателя и секретаря родительского комитета - знакомство с планом ВР - поощрения и дисциплинарные взыскания	сентябрь	Зам директора по ВР
2.	Всегда ли во благо родительская любовь? Психологические механизмы формирования личности (памятка психолога родителям).	сентябрь март-апрель	Зам. директора по ВР, педагог-психолог

План работы Студенческого совета техникума

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственный
СЕНТЯБРЬ			
1	Свеча Памяти	02.09	Педагог-организатор, председатель студенческого совета
2	Заседание 1. Знакомство со студенческим советом. Планирование на месяц	07.09	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
3	Квест-игра «Один день школы выживания или посвящение в студенты»	09.09	Зам директора по ВР, председатель студенческого совета
4	Отчетно – выборная конференция «Учимся управлять»	14.09.	Зам директора по ВР, команда студенческого совета
5	Школа актива «Я – лидер или лидер во мне»	21.09	Зам. директора по ВР, педагог-психолог
6	Заседание 2. Итоги месяца.	28.09.	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
7	Конкурсная программа «Ты-супер!» для студентов 1 курса	30.09	Педагог-организатор, председатель студенческого совета
ОКТЯБРЬ			
1	Акция «Пусть будет теплой осень жизни»	30.09 (01.10)	Педагог-организатор, председатель студенческого совета
2	Студенческий квиз, посвященный Дню ПТО	30.09 (2.10)	Педагог-организатор, председатель студенческого совета
3	Заседание 3. Планирование на месяц	04.10.	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
4	Фотовыставка «Мы в ответе за тех, кого приручили»	04.10	Педагог-организатор, председатель студенческого совета
5	Акция «Братьям нашим меньшим»	В течение месяца	Педагог-организатор, председатель студенческого совета, волонтерский комитет
6	Международный день учителя.	05.10	Педагог-организатор,

	Онлайн окрытка		председатель студенческого совета
7	Школа актива «Я – лидер или лидер во мне»	19.10.	Зам. директора по ВР, педагог-психолог
8	Заседание 4. Итоги месяца	27.10.	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
9	Конкурс хороших манер «мистер и Мисс Осень»	30.10	Зам директора по ВР, председатель студенческого совета
НОЯБРЬ			
1	Заседание 5. Планирование на месяц	02.11.	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
2	Дебаты	09.11.	Зам. директора по ВР, председатель студенческого совета
3	Школа актива «Я – лидер или лидер во мне»	16.11.	Зам. директора по ВР, педагог-психолог
4	Заседание 6. Итоги месяца	23.11.	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
5	Фестиваль народов	30.11	Зам директора по ВР, педагог-организатор, кураторы групп, председатель студенческого совета
ДЕКАБРЬ			
1	Заседание 7. Планирование на месяц	01.12.	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
2	Интеллектуально-развлекательная игра «Рюхи»	07.12.	Зам. директора по ВР, председатель студенческого совета
3	Школа актива «Я – лидер или лидер во мне»	15.12.	Зам. директора по ВР, педагог-психолог
4	Чайная церемония народов мира, посвященная международному дню чая	15.12	Педагог-организатор, председатель студенческого совета
5	Заседание 8. Отчет студенческого совета за 1 полугодие	22.12.-29.12	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
6	На балу у Деда Мороза, чествование лучших студентов ГПОУ ЛКПТ	29.12	Педагог-организатор, председатель студенческого совета
ЯНВАРЬ			
1	Заседание 9. Планирование на месяц	18.01.	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
2	Всероссийский день студента	25.01	Педагог-организатор, председатель студенческого совета
3	Интеллектуально-поэтическая игра «Рифмобол среди студентов»	26.01	Зам директора по ВР, председатель студенческого совета
ФЕВРАЛЬ			

1	Заседание 10. Итоги за январь. Планирование на месяц	01.02.	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
2	Студенческие дебаты	08.02.	Зам. директора по ВР, председатель студенческого совета
3	Школа актива «Я – лидер или лидер во мне»	15.02.	Зам. директора по ВР, педагог-психолог
4	Защитникам Отечества посвящается…	21-22.02	Педагог-организатор, председатель студенческого совета
	Заседание 11. Итоги месяца. Планирование на март месяц	28.02.	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
МАРТ			
1	Акция «Весна пришла»	01.03	Педагог-организатор, председатель студенческого совета
2	8 Марта – День весенний	07.03.	Педагог-организатор, председатель студенческого совета
3	Студенческий квиз	15.03	Зам директора по ВР, председатель студенческого совета
4	Школа актива «Я – лидер или лидер во мне»	22.03.	Зам. директора по ВР, педагог-психолог
5	Заседание 12. Итоги месяца	29.03.	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
6	Студенческая весна	20-30.03	Педагог-организатор, председатель студенческого совета
АПРЕЛЬ			
1	Заседание 13. Планирование на месяц	05.04.	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
2	Командно-развлекательная программа «Алиаз»	12.04	Зам. директора по ВР, председатель студенческого совета
3	Школа актива «Я – лидер или лидер во мне»	19.04.	Зам. директора по ВР, педагог-психолог
4	Заседание 14. Итоги месяца	26.04.	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
МАЙ			
1	Заседание 15. Планирование на месяц	04.05.	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
2	Фестиваль художественного слова и песен о ВОВ «Песни Победы»	07.05	Педагог-организатор, председатель студенческого совета
3	Онлайн игра «Салют Победы»	01.-15.05.	Зам. директора по ВР, председатель студенческого совета
4	Школа актива «Я – лидер или лидер во мне»	17.05.	Зам. директора по ВР, педагог-психолог

5	Заседание 16. Итоги месяца	24.05.	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
6	Годовые отчеты по конкурсам «ЛГГ» и «ЛКГ»	31.05	Зам директора по ВР, председатель студенческого совета, педагог-организатор
ИЮНЬ			
1	Заседание 17. Планирование на месяц	07.06.	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
2	Студенческий квест «Золотая молодежь»	14.06	Зам директора по ВР, председатель студенческого совета
3	Заседание 18. Подведение итогов года. Отчет студенческого совета о проведенной работе за 2022/2023 учебный год	22.06.-29.06	Зам. директора по ВР, педагог-организатор

План спортивно-массовой работы

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Организационная работа			
1.	В течение года внедрить новые методические разработки в области физической культуры	в течение года	Рук. физ. культуры
2.	Разработать физкультурно – оздоровительные программы по видам спорта	в течение года	Преподаватели физ. культуры
3.	Организация пропаганды физической культуры и здорового образа жизни обучающихся	в течение года	Преподаватели физ. культуры
4.	Рассмотреть на совещании при директоре следующие вопросы: - состояние здоровья и физическое развитие обучающихся, принятых в техникум в новом учебном году; - провести выборы физоргов в учебных группах первого курса; - провести запись желающих заниматься в спортивных секциях; - анализ работы тренеров по видам спорта; - учредить переходящие призы за призовые места в спартакиаде училища среди учебных групп; - разработать с физоргами групп комплексы производственной гимнастики и физкультминуток; - совместно с советом КФК горсовет разработать план проведения совместных спортивно – массовых мероприятий	сентябрь до 15 сентября	Рук. физ. культуры, преподаватели физ. культуры, студенческий совет (спортивно-массовый комитет), фельдшер техникума

5.	Совместно с преподавателями БЖ разработать план проведения месячника «Оборонно – массовой работы» и сдачи норм ГТО	сентябрь	рук. физ. культуры, преподаватели БЖ
6.	Составить план проведения спортивных классных часов и мероприятий с руководителями групп	декабрь	рук. физ. воспитания, руководители групп
7.	Разработать план проведения соревнований на зимние каникулы	декабрь	Преподаватели физ. культуры и БЖ
8.	Подготовить и сдать статистические отчеты	январь	Преподаватели физ. культуры
2. Работа с общественными физкультурными кадрами			
1.	Составить план проведения инструкторских занятий с физоргами судейства по видам спорта: - легкой атлетике; - баскетболу; - волейболу; -футболу	октябрь	рук. физ. культуры, тренеры спортивных секций
2.	Провести семинар по подготовке к проведению производственной гимнастики	сентябрь	рук. физ. культуры
3. Учебно–спортивная работа			
1.	Организовать спортивные секции по видам спорта: - волейболу; - баскетболу; - футболу; - стрелковому спорту; - настольному теннису и т.д.	до 15 сентября	рук. физ. культуры, тренеры по видам спорт. секций
2.	Разработать и утвердить расписание занятий спортивных секций. Составить календарный план проведения спортивно – массовых и туристических мероприятий на учебный год	до 15 сентября	рук. физ. культуры
3.	Вести учет рекордов техникума, установленных обучающимися	в течение года	рук. физ. культуры
4.	Изучить с обучающимися правила и меры по предупреждению травматизма во время занятий физической культурой и спортом	в течение года	начальник отдела БЖ, кураторы групп, преподаватели физ. культуры, тренеры спорт, секций
5.	Составить график подготовки и сдачи норм ГТЗО	ноябрь	рук. физ. культуры
6.	Составить план – график проведения туристических походов	май	рук. физ. культуры, преподаватели БЖ, кураторы групп
7.	Подготовить сборные команды техникума для участия в городской и областной студенческой спартакиаде. Проводить спортивные классные часы и производственную гимнастику	В соответствии с графиком и положением проведения соревнований	рук. физ. культуры, преподаватели физ. культуры и БЖ

4. Агитационно – пропагандистская работа			
1.	Выпуск поздравительных листов	в течение года	руководитель физ. культуры
2.	Своевременно обновлять наглядную агитацию.		
5. Врачебно – физкультурный контроль			
1.	Организация и проведение медицинского осмотра обучающихся занимающихся в спортивных секциях	в течение года	фельдшер техникума, кураторы групп, тренеры спортивных секций
2.	Провести беседы о вреде курения, алкоголя, наркотиков на организм человека	в течение года	фельдшер техникума, кураторы групп
3.	Организовать врачебно–медицинский контроль за занимающимися в спортивных секциях	в течение года	фельдшер техникума, кураторы групп, тренеры по видам спорта
4.	Провести беседы в группах о пользе закаливания, о методике пользования факторами природы: солнце, воздух и вода	в течение года	преподаватели физического воспитания, кураторы групп
6. Спортивно – массовая работа			
1.	Провести спартакиаду техникума по видам спорта: - плаванье; - конькобежный спорт; - легкая атлетика; - баскетбол; - волейбол; - настольный теннис; - стрельба; - футбол, флорбол; - лыжные гонки; - армрестлинг; «Осеннее многоборье»; Сдача норм ГТО	в течение всего учебного года	рук. физ. культуры, тренеры спорт. секций, кураторы групп
2.	Принять участие в спартакиаде среди образовательных организаций города и области	В соответствии с графиком и положением проведения соревнований	рук. физ. культуры, тренеры сп. секций
3.	Проводить товарищеские встречи со сборными командами школ по видам спорта	в течение года	тренеры сп. секций
4.	Принять участие в городской эстафете посвященной «Дню Победы», спартакиаде среди педагогического коллектива	май	руководитель физ. культуры
5.	Спартакиада среди допризывной молодежи «Супер призывник»	февраль	рук. физ. культуры, преподаватели БЖ

6.	Провести среди работников педагогического коллектива «Стартуют все»	октябрь	рук. физ. культуры
7. Агитационная работа			
1.	Выпуск объявлений по итогам соревнований	в течение года	рук. физ. культуры
2.	Награждение победителей соревнований на открытых линейках		рук. физ. культуры
3.	Приглашение на соревнования представителей СМИ		студенческий совет (информацинно-организационный комитет)
4.	Регулярно подавать заметки об итогах соревнований на сайт техникума и группу в ВК.		рук. физ. культуры, педагог-организатор, информационно-организационный комитет

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
организации хранения и контроля запасов и сырья;
организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

химии;
учебный кондитерский цех.

Мастерские:

Мастерская «Поварское дело»
Мастерская «Кондитерское дело

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
спортивная площадка

Залы:

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

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности

Государственное профессиональное образовательное учреждение «Ленинск-Кузнецкий политехнический техникум», реализующее программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

6.1.2.1. Оснащение мастерских

Мастерская «Поварское дело»

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Мастерская «Кондитерское дело»

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
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
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)

6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную практическую подготовку.

Практическая подготовка осуществляется при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом.

Учебным планом предусмотрено два вида практик: учебная и производственная.

Учебная практика реализуется в мастерских техникума и обеспечена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудованием и инструментами, используемыми при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов).

Кухня организации питания:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;

Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем

видам деятельности, предусмотренным программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы и способу ее реализации

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося. В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке. Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

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

6.2.3. Программа реализуется традиционно при непосредственном взаимодействии преподавателя с обучающимся.

На основании решения исполнительного органа государственной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего функции учредителя (Кемеровская область – Кузбасс), в случае установления карантинных мер (или по иным основаниям в виду обстоятельств непреодолимой силы) техникум вправе осуществлять реализацию образовательных программ или их частей с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, организуя учебные занятия в виде on-line и off-line курсов, обеспечивающих для обучающихся достижение и оценку результатов обучения путем организации образовательной деятельности в электронной информационно-образовательной среде, к которой предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть Интернет.

Печатные издания:

1. Кельчевская, Н.Р. Основы коммерческой деятельности [Текст]: учебное пособие для СПО / Н.Р. Кельчевская. - М.: Издательский центр «Юрайт- Восток», 2016. – 240 с.
2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции [Текст]: учебник для СПО / А.Т. Васюкова. – М.: Издательство «КноРус», 2018.- 240 с.
3. Королёв, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Текст]: учебник для СПО: в 2ч. Ч.1. / А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко, - 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с.
4. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Текст]: учебник для СПО в 2ч.ч.2. / А.Н. Мартинчик.- 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 278 с.
6. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании [Текст]: учебник для СПО / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 220 с.

7. Попов, Ю.П. Охрана труда [Текст]: учебное пособие / Ю.П. Попов, В.В. Колтунов. – М.: Издательство «КноРус», 2019. – 241 с.
8. Васюкова, А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / А.Т. Васюкова. - М.: Издательство «РУСАЙНС», 2018. – 240 с.
9. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Текст]: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: РУСАЙНС, 2018. – 300 с.
10. Иванова, И.Н. Рисование и лепка [Текст]: учебник для нач. проф. образования / И. Н. Иванова. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 160 с.
11. Шатун, Л.Г. Повар[Текст]: учебное пособие СПО / Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун-изд.- 9-е,стер.- Ростов н/Д: Издательство «Феникс», 2016.- 240 с.
12. Каева, В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий [Текст] учебное пособие / В.А. Каева.- М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 300 с.
13. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Текст]: учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко.- М.: КНОРУС, 2018. – 246 с.
14. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места [текст]: учебник для СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2 -е изд.стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 259 с.
15. Потапо,в И.И. Основы калькуляции и учёта [Текст]: учебник для СПО / И.П. Потапова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 .
16.Радченко, Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Л.А. Радченко. – М.: Издательство «КноРус», 2019. – 250с.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

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

Для организации программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия(лекции. встречи. собрания);
- массовые и социо-культурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия(конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и пр.);
- профориентационные мероприятия(конкурсы, фестивали. мастер-классы, квесты
- опросы, анкетирования, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

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

РАЗДЕЛ 7. РАЗРАБОТЧИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

7.1. Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Ленинск-Кузнецкий политехнический техникум»

Разработчики:

№ пп	ФИО	Ученая степень, должность, место работы
1	Будасова Елена Ивановна	Руководитель рабочей группы, заместитель директора по учебной работе
	Члены рабочей группы	
2	Стельмакова Раиса Ивановна	Начальник отдела по учебно-производственной работе
3	Новоселова Наталья Юрьевна	Зав.отделением
4	Трухманова Оксана Анатольевна	Зав. методическим кабинетом
5	Кокурина Вера Николаевна	Методист
5	Горбушко Елена Викторовна	Преподаватель
6	Иванова Елена Семеновна	Преподаватель
7	Иванова Оксана Васильевна	Преподаватель
8	Капишина Елена Николаевна	Преподаватель
9	Моисеева Ирина Владимировна	Преподаватель
10	Грушина Юлия Александровна	Преподаватель
11	Жукова Маргарита Сергеевна	Преподаватель
12	Семина Светлана Викторовна	Преподаватель
13	Сеничева Галина Александровна	Преподаватель
14	Стафеевская Ольга Владимировна	Преподаватель
15	Шишкарева Виктория Геннадьевна	Преподаватель