

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области

«Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики
им. ак. Степанова П.И.»

(ГБПОУ РО «ШРКТЭ им. ак. Степанова П.И.»)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ РО
«ШРКТЭ им. ак. Степанова П.И.»
Е.В. Кочетов
« » 2021



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:

повар (3-4 разряды)

кондитер (3-4 разряды)

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения – 3 года 10 месяцев

(на базе основного общего образования с получением
среднего общего образования)

Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный



2021-2025 годы обучения

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики им. ак. Степанова П.И.».

Составители:

Председатель ЦМК профессионального цикла Лебедева О.В.

Преподаватель профессионального цикла Гудилина О.А.

Мастер производственного обучения Почтаренко В.Т.

РАССМОТРЕНА:

на заседании

Педагогического Совета ГБПОУ РО «ШРКТЭ им. ак. Степанова П.И.».

Протокол заседания

№1 от «___» августа 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Кавказ»

Т.Б. Мушулова

«___» августа 2021 г.



Содержание

1. Общие положения
 - 1.1. Аннотация
 - 1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
 - 1.3. Нормативно-правовые основания разработки рабочей основной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС)
 - 1.4. Требования к поступающим на обучение по программе
 - 1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации
 - 1.6. Соответствие ПМ присваиваемым квалификациям по специальностям СПО (сочетаниями квалификаций по профессиям СПО)
 - 1.7. Порядок реализации программы среднего общего образования в рамках программы СПО для обучающихся на базе основного общего образования
 - 1.8. Распределение обязательной и вариативной частей программы
2. Требования к результатам освоения образовательной программы
 - 2.1. Перечень общих компетенции
 - 2.2. Перечень профессиональных компетенции по видам деятельности
 - 2.3. Перечень личностных результатов
3. Содержание требований к структурным элементам программы
 - 3.1. Спецификация профессиональных компетенций
 - 3.2. Спецификация общих компетенций
 - 3.3. Формирование конкретизированных требований по структурным элементам программы
 - 3.3.1. Конкретизированные требования к профессиональным модулям
4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса
 - 4.1. Учебный план
 - 4.2. Календарный учебный график
 - 4.3. Примерная рабочая программа воспитания
 - 4.4. Примерный календарный план воспитательной работы
5. Приложения (программы учебных дисциплин, профессиональных модулей согласно примерному учебному плану)

1. Общие положения

1.1. Аннотация

Содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер определяется программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – образовательная программа).

Концептуальная база, лежащая в основе разработки образовательной программы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер утверждён Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. №1569 (Зарегистрировано 22.12.2016г. № 44898);

- Приказ Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023);

- Приказ Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940);

- Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270);

- Требования, предъявляемые к участникам чемпионатов Worldskills Russia (WS)/ Worldskills International (WSI) по компетенции «Поварское дело»;

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России, Минобразования Ростовской области;

- Устав ГБПОУ РО «ШРКТЭ им. ак. Степанова П.И.».

Образовательный и профессиональный стандарты характеризуют квалификацию, необходимую выпускнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности, трудовой функции и используются в качестве основы для создания учебно-методического комплекса, при составлении программ профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, учебно-методических материалов, а также при выборе форм и методов обучения. В структуре учебно-методического комплекса содержатся спецификации профессиональных и общих компетенций, которые отражают содержание дисциплин и междисциплинарных курсов, а также связь профессиональных компетенций с ресурсами, обеспечивающими освоение этих

компетенций, требования к педагогическим кадрам, условиям реализации образовательной программы.

Результат освоения образовательной программы и сформированности компетенций подтверждается в рамках государственной итоговой аттестации, проводимой в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

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

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

Наименования должностей выпускников по данной профессии: повар, кондитер.

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

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

Медицинскими противопоказаниями для работы по профессии повар, кондитер являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

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

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

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут ***продолжить обучение:***

- по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу;
- по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 43.03.01 Сервис; 43.03.03 Гостиничное дело;
- по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.04.02 Менеджмент; 38.04.06 Торговое дело; 38.04.07 Товароведение; 43.04.01 Сервис; 43.04.03 Гостиничное дело;
- по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров

в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

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

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

1.3. Нормативно-правовые основания разработки рабочей основной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС)

Нормативную правовую основу разработки РООП СПО (ППКРС) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО):

Код	Наименование
43.01.09	Повар, кондитер

- профессиональные стандарты:

Код	Наименование
33.011	Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940))
33.010	Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940))

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования

(утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014));

- Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

1.4. Требования к поступающим на обучение по программе

Условия поступления на обучение по программе

Абитуриент должен иметь основное общее образование, о чем и должен предоставить документ:

- аттестат об основном общем образовании.

В спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается тем абитуриентам, у которых в аттестате выставлен более высокий балл по предметам естественнонаучной предметной области: химии, биологии.

Прием на обучение осуществляется после прохождения медицинского осмотра, по результатам которого абитуриент предоставляет медицинскую справку ф.086-у.

1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

Сроки получения СПО по профессии Повар, кондитер в очной форме обучения и присваиваемая квалификация:

На базе	Наименование квалификаций по образованию	Сроки
основного общего образования	Повар, кондитер	3 года 10 месяцев

1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий)

Наименование ПМ	Сочетание профессий из п. 1.11 (1.12) ФГОС
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	повар – кондитер
ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар – кондитер
ПМ 03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар – кондитер
ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	повар – кондитер
ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	повар – кондитер

разнообразного ассортимента	
ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	повар – кондитер

1.7. Порядок реализации программы среднего общего образования для обучающихся на базе основного общего образования

1.7.1 Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы по освоению профессии СПО. В этом случае программа по профессии, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.

Срок освоения программы по профессии в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	57 нед.
промежуточная аттестация	3 нед.
каникулы	22 нед.

1.8. Распределение обязательной и вариативной части образовательной программы

РООП СПО (ППКРС) распределяет обязательную и вариативную части:

обязательная часть – не более 80% объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы, указанным во ФГОС;

не менее 20% предусмотрено для формирования вариативной части, распределяемой образовательной организацией при разработке рабочей программы, направленной на освоение дополнительных элементов программы с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

Вариативная часть составляет 612 часов.

2. Требования к результатам освоения образовательной программы

Результаты освоения образовательной программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций.

2.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,

	нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и

	подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
---------	---

2.3 Перечень личностных результатов

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

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7

Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР 13
Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 14
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ЛР 15
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 16
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 17
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 19
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ЛР 20
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 21
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 22

Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 23
Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию	ЛР 24
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/	ЛР 25
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/	ЛР 26
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 27
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ЛР 28
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР29

3. Конкретизированные требования освоения структурных элементов программ

3.1. Спецификация профессиональных компетенций

Профессиональные модули составляют основу рабочей образовательной программы, поскольку именно они формируют профессиональные компетенции и от их содержания зависит набор и содержание дисциплин ОПД.

Содержание каждого профессионального модуля состоит из совокупности содержания разделов, обеспечивающих освоение профессиональных компетенций.

Освоение каждой профессиональной компетенции осуществляется в рамках отдельного Раздела ПМ. При необходимости один раздел может объединять 2 ПК. (Это допускается в случае тесного сопряжения двух ПК).

Для каждого раздела ПМ, оформляется Спецификация. Количество спецификаций равняется количеству подлежащих освоению профессиональных компетенций.

ПМ 1. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Спецификация 1.1.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами,	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительны	Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов; Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавков-витрина.

	стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;	х приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; назначение, виды, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих	Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.
--	--	--	---

	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; правильно хранить кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании	и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей	Инвентарь, инструменты, кухонная посуда функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), таяпка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч-пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат,
Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности,		

	пожарной безопасности, охраны труда		контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов	выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для полуфабрикатов упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов		
Подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию	Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептически м способом качество, безопасность сырья, продуктов,	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; правила снятия остатков; правила обращения с тарой поставщика; ответственность за сохранность материальных	

	материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	ценностей; правила проверки весоизмерительного оборудования; правила приема продуктов по количеству и качеству; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов	
--	--	--	--

Спецификация 1.2.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственног	Безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать	Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;	Участок для обработки сырья: Весоизмерительное оборудование: весы настольные

о инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов	электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки. Механическое оборудование: процессор кухонный, овощерезка или привод универсальный с механизмами для нарезки овощей рыбочистка электрическая Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты,
Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы,	Распознавать недоброкачественные продукты; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; рационально использовать сырье,	Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов	

дичи	продукты при их обработке, подготовке; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения; обрабатывать овощи ручным и механическим способами; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте	при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов; формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов	кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка», ножи для разделки, обвалки мяса; мусат для заточки ножей, пинцет, рыбочистка ручная; корзины для органических и неорганических отходов, горелка газовая ручная для опаливания птицы, дичи; расходные материалы: стрейч-пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для
Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов	Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;	Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов	
Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи			

	осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; безопасно использовать оборудование для упаковки		пищевых продуктов, перчатки силиконовые
--	---	--	--

Спецификация 1.3.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемость и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение,	Участок для приготовления полуфабрикатов: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование:

разнообразного ассортимента, в том числе региональных	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филетировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы	шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавков-витрина. Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка электрическая Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик
Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение	Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;	Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными	Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное

полуфабрикатов	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения	материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СР», или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), рыбочистка ручная, сито, шенуа, лопатки (металлические), тятка, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и	Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций;	ручная, сито, шенуа, лопатки (металлические), тятка, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для

	оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
--	---	---	---

Спецификация 1.4.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных Порционирование (комплектование), упаковка на	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент,	Участок для приготовления полуфабрикатов: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-

вынос, хранение полуфабрикатов	учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филетировании продуктов, править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи; проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения,	рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; способы и правила нарезки/порционирования полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи; правила утилизации пищевых и непищевых отходов ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования	витрина. Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для протирания, взбивания, тендрайзер электрический Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.
--------------------------------	--	---	--

	товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании) применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения	(комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), таяпка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать	Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения,	

	потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ориентированная на потребителя	аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
--	---	--------------------------------	--

ПМ 2. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Спецификация 2.1.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность	Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для

	соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	в выполнении технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего	тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с насадкой для взбивания Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саламандра, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна
Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего	тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с насадкой для взбивания Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саламандра, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна

	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор
Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Оценивать наличие, проверять органолептически качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение	

	материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники
--	---	---	--

Спецификация 2.2

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка основных продуктов и дополнительны х ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемост и; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; виды,	Зона горячего цеха: Весоизмерительно е оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, ледогенератор. Механическое

	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров; специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, привод универсальный с насадкой для взбивания, Оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
Приготовление бульонов, отваров	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до	Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила	оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

	кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса	приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;	функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых
Хранение, отпуск бульонов, отваров	Порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;	функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых

		правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток	продуктов, перчатки силиконовые Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 15см, бульонные чаши.
--	--	---	--

Спецификация 2.3

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления супов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, привод универсальный с насадкой для взбивания.

	региональные продукты для приготовления супов		Оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, микроволновая печь.
Приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции	Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации	Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для
Хранение, отпуск супов	Проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для	Техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи,	термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для

	подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход супов при порционировании; выдерживать температуру подачи супов; охлаждать и замораживать готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	термосов, контейнеров для отпуска на вынос супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи супов; температура подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток	каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 15см, бульонные чаши Зона оплаты
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с	Рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов; пользоваться	Ассортимент и цены на супы на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по	

потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и	контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	готовой продукции: программное обеспечение RKeep, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
---	--	--	---

Спецификация 2.4

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и	Зона горячего цеха: Весомизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф

	соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления соусов	дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемость и сырья и продуктов	морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с функцией протирания Тепловое оборудование:
Готовить соусные полуфабрикаты	Пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; применять различные методы разведения мучной пассеровки; готовить льезоны; готовить концентрированные бульоны; готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; размораживать, разогревать соусные полуфабрикаты	Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов	плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное
Приготовление соусов	Закладывать продукты,	промышленного	

	подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; доводить соусы до вкуса	производства, их назначение и использование классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных	оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, соусник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических
--	--	--	---

		компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции	отходов, набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые, посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники
Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче	Проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусы; разогревать соусы с учетом требований к	Техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила разогревания соусов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов; правила маркирования	

	безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	упакованных соусов, правила заполнения этикеток	
--	---	--	--

Спецификация 2.5

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы	Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавки-витрины, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого

	соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	взаимозаменяемость и сырья и продуктов	измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саламандра, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные
Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и	Методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении	

	гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости и основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для	Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; органолептические способы определения	кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты

	запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости и основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые; посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение RKeeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
Хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного	Проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать,	Техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных	

ассортимента	сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности	изделий разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,	
--------------	--	---	--

	готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента , правила заполнения этикеток	
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной	Ассортимент и цены на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно- кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень	

	терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
--	--	---	--

Спецификация 2.6

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подготовить основные продукты и дополнительные ингредиенты в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы	Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавков-витрина, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер

	пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	взаимозаменяемость и сырья и продуктов	или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный, планетарный миксер. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, растечный шкаф, блинница электрическая, гриль электрический, саламандра, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж
Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц	Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без; - готовить на пару; - жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов; - жарить на плоской	Методы приготовления блюд из яиц, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура	

	поверхности; - жарить - фаршировать, запекать; определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	подачи блюд из яиц; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости и свежих яиц и яичного порошка	передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, соусник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л,
Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра	Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,	Методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра; органолептические способы определения готовности; нормы, правила	из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, соусник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л,

	инструменты в соответствии со способом приготовления	взаимозаменяемость и продуктов	0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль
Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки	Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в	Методы приготовления блюд, кулинарных изделий из муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий из муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости и продуктов	сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые; посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение RKeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

	воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ-печи готовые мучные изделия; определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		
Хранение, отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи	Техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд , кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд , кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд , кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих блюд , кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента , правила заполнения этикеток	
--	---	---	--

Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
---	--	---	--

Спецификация 2.7

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,

нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавки-витрина, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный, планетарный миксер. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический,

	разнообразного ассортимента		саламандра, фритюрница, микроволновая печь.
Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров,	Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными	Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных

	морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	продуктами; нормы взаимозаменяемости и основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые. Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские
Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из	Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение	

	рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры,	посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования	диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение RKeeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
--	--	--	---

	эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток	
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; разрешать проблемы	Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно- кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	в рамках своей компетенции		
--	----------------------------	--	--

Спецификация 2.8

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным

	заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		нагревом, печь пароконвекционна я, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саламандра, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат- тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или
Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо	Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; органолептические способы определения	Оборудование для качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат- тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или

	крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционными и мелкими кусками с гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после	готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости и основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки
--	--	--	---

	предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		силиконовые. Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение RKeer, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального	Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных	

	использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности	изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;	
--	---	--	--

	готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; правила заполнения этикеток	
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно- кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с	

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
--	---	--	--

ВД 3. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Спецификация 3.1

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд,	Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавков-витрина, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для

	нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,	взбивания), хлеборезка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.
Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных		

	изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности	предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила	Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода. Расходные
Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептически м способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных		

	материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов	материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
--	---	--	--

Спецификация 3.2

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка

	взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок		для цитрусовых, Тепловое оборудование: микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы
Приготовление холодных соусов и заправок	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с заполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;	Ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного	для цитрусовых, Тепловое оборудование: микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы

	- готовить производные соуса майонез; - корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовление холодных соусов и заправок; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов	ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов	продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (силиконовые), набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л. Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче	Проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционировать соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при	Техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи	

	порционировании; выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленн ые соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами, соусами	соусов; правила хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов; правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток	
--	--	--	--

Спецификация 3.3

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости ; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости	Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной

	соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента	сырья и продуктов	насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), центрифуга для сушки листовых салатов Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей
Приготовление салатов разнообразного ассортимента	Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса,	Методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами,	

	майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов	входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.
Хранение, отпуск салатов разнообразного ассортимента	Проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;	Техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи салатов	

	выдерживать температур у подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	разнообразного ассортимента; правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток	Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных салатов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им	Ассортимент и цены на салаты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно - кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный	

	помощь в выборе салатов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
--	---	--	--

Спецификация 3.4

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавков-витрина, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов). Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом,

	продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента		микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности
Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов;	Методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; органолептические способы определения готовности; ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с	пищевых продуктов: нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик,

	- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок	учетом сезонности, региональных особенностей	миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей для карвинга, «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые; посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keerer, кассовый
Хранение, отпуск бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски	Техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для	

	для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температур у подачи бутербродов, холодных закусок; хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток	аппарат, терминал безналичной оплаты
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять	Ассортимент и цены на бутерброды, холодные закуски разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно - кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета	

	безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
--	---	---	--

Спецификация 3.5

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; ; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавки-витрина. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор)

	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	(ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов). Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды:
Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований	Методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря,	машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для

	к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», специальный нож для моллюсков, мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,
Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного	Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском,	Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из	

водного сырья разнообразного ассортимента	упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья ; хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования	перчатки силиконовые; посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
---	--	---	--

		упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток	
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного	Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	водного сырья; разрешать проблемы в рамках своей компетенции		
--	---	--	--

Спецификация 3.6

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов). Тепловое оборудование: плиты
Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Выбирать, применять, комбинировать различные способы	Методы приготовления холодных блюд, кулинарных	электрические или с индукционным нагревом, микроволновая

из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный	изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости	печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски
---	--	---	--

	инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	(нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые; посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при	Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд,	

	порционировании; выдерживать температур у подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи ; охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток	
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из	Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,	

с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и	мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
---	--	--	--

ВД 4. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Спецификация 4.1

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты,	Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавков-витрина Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продуктов), электрокипятильник, соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, кофеварка, кофемашина, аппарат для горячего шоколада, кофемолка, планетарный миксер. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная

	машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;	, печь конвекционная, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик . Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан,
Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами,		

	стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород
Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	диаметром 24см, 32см; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые, посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, чайные, кофейные чашки, бокалы
Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Оценивать наличие, проверять органолептически м способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	

	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад		
--	--	--	--

Спецификация 4.2

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, ледогенератор, охлаждаемый прилавок-витрина Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продукты), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер, универсальный

	соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		привод. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, микроволновая печь.
Приготовление холодных сладких блюд, десертов	Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы,	Методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости и продуктов	Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с

	фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера, сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для
Хранение, отпуск холодных сладких блюд, десертов	Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при	Техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки	органических и неорганических отходов, сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2 л, сковороды диаметром 24см, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые; посуда для

	порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение RKeeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные	Ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты разнообразного Ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок	

	платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
--	---	--	--

Спецификация 4.3

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья,	Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавков-витрина Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной

	вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	продуктов; нормы взаимозаменяемост и сырья и продуктов	насадкой для взбивания), слайсер, соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционна я, печь конвекционная, фритюрница, блинница электрическая, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат- тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты,
Приготовление горячих сладких блюд, десертов	Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на	Методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемост и продуктов	я, печь конвекционная, фритюрница, блинница электрическая, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат- тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты,

	водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера, сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов; набор кастрюль 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см; расходные материалы: стрейч пленка для
Хранение, отпуск горячих сладких блюд,	Проверять качество готовых горячих сладких блюд,	Техника порционирования, варианты	

десертов	десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые; посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение RKeeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
Ведение расчетов с	Рассчитывать стоимость, вести	Ассортимент и цены на горячие	

потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и	учет реализованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
--	--	---	--

Спецификация 4.4

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с	Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное

	и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента	учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, ледогенератор, охлаждаемый прилавки-витрина, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, кофеварка, кофемашина, кофемолка, блендер барный, для молочных коктейлей. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки,
Приготовление холодных напитков	Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из	Методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной	

	фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его	эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости и продуктов	термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л;
--	--	---	---

	использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления		расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые, посуда для презентации: чайные, кофейные чешки, бокалы. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение RKeeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
Хранение, отпуск холодных напитков	Проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленн ые холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	Техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков разнообразного ассортимента , правила заполнения этикеток	
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков разнообразного	Ассортимент и цены на холодные напитки разнообразного ассортимента на	

вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и	ассортимента; пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно- кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
--	---	--	--

Спецификация 4.5

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки	Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф

	ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента	качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	морозильный, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь, кофеварка, кофемашина, кофемолка, аппарат для горячего шоколада, титан, гейзерная кофеварка, аппарат для приготовления кофе на песке, ростер. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:
Приготовление горячих напитков	Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;	Методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации	нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование:

	- заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления	оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимента, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых
Хранение, отпуск горячих напитков	Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом	Техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов,	

	рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	продуктов, перчатки силиконовые; посуда для презентации: заварные чайники, чайные, кофейные чешки, бокалы. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение RKeeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих напитков разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по	Ассортимент и цены на горячие напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными	

	платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
--	---	---	--

**ПМ 5. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента»**

Спецификация 5.1

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки
подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации	Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	соответствии с видом работ в кондитерском цехе; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	питания; - методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания, слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания, тестораскаточная машина, куттер Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: машина для вакуумной упаковки, овоскоп, нитраттестер Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной,
подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских	- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к	- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - техника порционирования,	машина для вакуумной упаковки, овоскоп, нитраттестер Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной,

изделий	транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	стол деревянный, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, гриль саламандра, электроблинница, микроволновая печь, расстоечный шкаф Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски
упаковка и складирование пищевых продуктов,	- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество,	- ассортимент, требования к качеству, условия и срок их хранения	

других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления	безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад	сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских	(нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода. Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые. Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты
--	--	--	---

		изделий; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости и основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; - правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;	готовой продукции: программное обеспечение R-Кеерер, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
--	--	---	--

		- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток	
--	--	---	--

Спецификация 5.2

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности	- ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;	Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

	продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки	- виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, тестораскаточная машина, куттер Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: машина для вакуумной упаковки, овоскоп, нитраттестер Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стол деревянный, стеллаж
приготовление	- выбирать,	- методы	передвижной,

отделочных полуфабрикатов	применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженный сахар; готовить	приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости и продуктов	моечная ванна двухсекционная. Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, гриль саламандр, электроблинница, микроволновая печь, расстоечный шкаф Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические,
---------------------------	--	--	--

	посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода. Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые. Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keer, кассовый
хранение отделочных полуфабрикатов	- проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; - хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; - организовывать хранение отделочных	- условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; - правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток	

	полуфабрикатов		аппарат, терминал безналичной оплаты
--	----------------	--	--

Спецификация 5.3

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; - осуществлять	- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости ; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер или бликсер (для

	взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба		тонкого измельчения), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, тестораскаточная машина, куттер
приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из	- методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: машина для вакуумной упаковки, овоскоп, нитраттестер Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стол деревянный, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с

	дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, гриль саламандр, электроблинница, микроволновая печь, расстоечный шкаф Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой
хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	- проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход	- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного	маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы

	при порционировании; - выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба	ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода. Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка, раздачи	- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять;	- ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок	одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые. Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keer, кассовый

	- безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя	аппарат, терминал безналичной оплаты
--	---	---	--------------------------------------

Спецификация 5.4

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с	- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости ; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских	Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для

	соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий	изделий разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	взбивания), кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, тестораскаточная машина, куттер Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: машина для вакуумной упаковки, овоскоп, нитраттестер Оборудование для мытья посуды: машина
приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья,	- методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и	безопасности пищевых продуктов: машина для вакуумной упаковки, овоскоп, нитраттестер Оборудование для мытья посуды: машина

	его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стол деревянный, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, гриль саламандр, электроблинница, микроволновая печь, расстоечный шкаф Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой
хранение,	- проверять	- техника	

отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий	порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения	маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода. Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для
---	---	--	---

		этикеток	пищевых
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции	- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять; - безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя	продуктов, перчатки силиконовые. Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Кеерг, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания, слайсер, планетарный миксер, мясорубка, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор

	- использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов		кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки,
приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания; - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности	- методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; - органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	протираания, взбивания, тестораскаточная машина, куттер Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: машина для вакуумной упаковки, овоскоп, нитраттестер Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стол деревянный, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на

	готовой продукции; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		человека, фритюрница, гриль саламандр, электроблинница, микроволновая печь, расстоечный шкаф Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская
хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	- проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для	- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - правила	емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская

	транспортирования пирожных и тортов	маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода. Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые. Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R- Keerer, кассовый аппарат, терминал безналичной
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и	- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять; - безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;	- ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно- кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке;	- ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно- кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке;

	- разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- техника общения, ориентированная на потребителя	оплаты
--	---	---	--------

3.2 Спецификация общих компетенций

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.		
– Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. – Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности – Определение этапов решения задачи. – Определение потребности в информации – Осуществление эффективного поиска. – Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. - Разработка детального плана действий – Оценка рисков на каждом шагу – Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	– Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – Составить план действия, – Определить необходимые ресурсы; – Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – Реализовать составленный план; – Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	– 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.		
– Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого	– Определять задачи поиска информации – Определять необходимые источники	– Номенклатура информационных источников применяемых в

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
для выполнения профессиональных задач – Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. – Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; – Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	информации – Планировать процесс поиска – Структурировать получаемую информацию – Выделять наиболее значимое в перечне информации – Оценивать практическую значимость результатов поиска – Оформлять результаты поиска	профессиональной деятельности – Приемы структурирования информации – Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		
– Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) – Применение современной научной профессиональной терминологии – Определение траектории профессионального развития и самообразования	– Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности – Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	– 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.		
– Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач – Планирование профессиональной деятельности	– Организовывать работу коллектива и команды – Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– Психология коллектива – Психология личности – Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		
– Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном	– Излагать свои мысли на государственном языке – Оформлять	– Особенности социального и культурного контекста

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
языке – Проявление толерантности в рабочем коллективе	документы	– Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.		
– Понимать значимость своей профессии (специальности) – Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	– Описывать значимость своей профессии – Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	– 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.		
– Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	– Соблюдать нормы экологической безопасности – Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	– 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.		
– Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры – Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной	– Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; – Применять рациональные приемы	– Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – Основы здорового образа жизни;

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
деятельности	двигательных функций в профессиональной деятельности – Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	– Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) – Средства профилактики перенапряжения
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.		
– Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	– Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач – Использовать современное программное обеспечение	– Современные средства и устройства информатизации – Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.		
– Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. – Ведение общения на профессиональные темы	– Понимать общий смысл 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)	– 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

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
	– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональной направленности
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		
– Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности – Составлять бизнес план – Презентовать бизнес-идею – Определение источников финансирования – Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	– Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи – Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности – Оформлять бизнес-план – Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	– Основы предпринимательской деятельности – Основы финансовой грамотности – Правила разработки бизнес-планов – Порядок выстраивания презентации – Кредитные банковские продукты

3.3.Формирование конкретизированных требований по структурным элементам программы

1.1.1. Конкретизированные требования к результатам освоения профессиональных модулей профессионального цикла

ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 1.1. - 1.4. ОК 01-02, 04-07	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	108	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении	-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
			работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	использование м; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в	организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				посудомоечно й машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты; -проверять поддержание требуемого температурног о режима в холодильном оборудовании	управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документаци я, используе ма при обработке, подготовке сырья, пригото влен ии, подготовке к реализации полуфабрика тов; - <i>нормативны е правовые акты РФ, регулируюци е деятельность организаций питания (ПС);</i> - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке
ПК 1.1. - 1.4, ОК 1, 04, 07			Подбор, подготов ка к работе, проверка технолог ического оборудов ания, производ ственног о инвентар я, инструме нтов, весоизме рительны х приборов	-выбирать оборудование, производствен ный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; -включать и подготавливат ь к работе технологическ ое оборудование, производствен ный инвентарь,	

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				инструменты, весоизмерител ьные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -выбирать, подготавливат ь материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленн ых полуфабрикат ов; -рационально организовыват ь рабочее место с учетом стандартов чистоты	производстве нного инвентаря и кухонной посуды; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфициру ющих средств, предназначе нных для последующе го использован ия; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды, назначение, правила эксплуатаци и оборудовани я для вакуумной упаковки сырья и

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
					готовых полуфабрикатов; -виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; - способы правки кухонных ножей
ПК 1.1. - 1.2. ОК 01-07,	МДК 01.02. Процессы приготовления	70	Подготовка к использо	-оценивать наличие, определять	- ассортимент, требования к

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
09,10	я, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикат ов		ванию сырья (традици онных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбног о водного сырья, мяса, домашне й птицы, дичи, кролика), продукто в и других расходны х материал ов	объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностям и, условиями хранения; -своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использование м электронного документообо рота; -сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; -проверять органолептиче ским способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; -обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с	качеству, условия и сроки хранения традиционны х видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. -правила оформления заявок на склад; -виды, назначение и правила эксплуатаци и приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов; правила обращения с тарой поставщика; - ответственно сть за сохранность материальны х ценностей; -правила поверки

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; -пользоваться весоизмерител ьным оборудование м при взвешивании продуктов; -осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическ ими требованиями; -обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами; -использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья; -безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами	весоизмерит ельного оборудовани я; -правила приема продуктов по количеству и качеству; -правила снятия остатков на рабочем месте; -правила проведения контрольног о взвешивания продуктов; -требования охраны труда, пожарной, электробезоп асности в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатаци и технологиче ского оборудовани я, производстве нного инвентаря, инструменто в, весоизмерит

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС)	ельных приборов, посуды и правила ухода за ними - нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания(ПС)
ПК 1.1. - 1.2. ОК 01-07, 09,10			Обработка различных методами и, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы,	-распознавать недоброкачественные продукты; -владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья; -рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; -выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с	-методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; -способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов; -способы удаления излишней

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
			дичи, кролика	учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке; -выбирать, применять различные методы дефростации замороженног о сырья, вымачивания соленых продуктов; -обрабатывать овощи вручную и с использование м технологическ ого оборудования; -удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращат ь потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; -выбирать, безопасно, в	горечи из отдельных видов овощей; -способы предотвраще ния потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения; -санитарно- гигиеническ ие требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов; -формы, техника нарезки, формования традиционны х видов овощей, грибов

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				соответствии с инструкциями и регламентами и эксплуатирова ть технологическ ое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	
ПК 1.1. - 1.2. ОК 01-07, 09,10			Утилизац ия отходов, упаковка, складиро вание неисполь зованног о сырья, пищевых продукто в Хранени е обработка нных овощей, грибов, рыбы, нерыбног о водного сырья, мяса, домашне й птицы, дичи,	-различать пищевые и непищевые отходы, подготавливат ь пищевые отходы к дальнейшему использовани ю с учетом требований по безопасности; -соблюдать правила утилизации непищевых отходов; -выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользован ного сырья; -осуществлять	-правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; -способы упаковки, складирован ия пищевых продуктов; - виды, правила безопасной эксплуатаци и оборудовани я, посуды, используемы х для упаковки, хранения пищевых продуктов; -требования охраны труда,

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
			кролика	маркировку упакованных неиспользован ных пищевых продуктов; -выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика; -соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользован ного сырья и продуктов; -соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировани и; -безопасно использовать оборудование для упаковки	пожарной, электробезоп асности в организации питания -виды, назначение, правила безопасной эксплуатаци и технологиче ского оборудовани я, производстве нного инвентаря, инструменто в, весоизмерит ельных приборов, посуды и правила ухода за ними; -регламенты, стандарты, в том числе систему анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно- техническая документаци я, используема я при

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
					обработке, подготовке сырья, приготовлен ии, подготовке к реализации полуфабрика тов
ПК 1.1., 1.3,1.4. ОК 01-07, 09,10			Приготов ление полуфаб рикатов для блюд, кулинарн ых изделий из рыбы и нерыбног о водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика разнообр азного ассортим ента, в том числе регионал ьных	-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменя емости основного сырья и дополнительн ых ингредиентов; -выбирать, применять, комбинироват ь различные способы приготовлени я полуфабрикат ов с учетом рациональног о использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; -владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производстве нной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатаци и технологиче ского оборудовани я, производстве нного инвентаря, инструменто в, весоизмерит ельных приборов, посуды и правила ухода за ними; -

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				сырье, продукты; -править кухонные ножи; -нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу кролика вручную или механическим способом; - порционирова ть, формовать, панировать различными способами полуфабрикат ы из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; -выбирать, подготавливат ь пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; -соблюдать санитарно- гигиенические требования к процессам приготовлени я	<i>нормативны е правовые акты РФ, регулирующи е деятельност ь организаций питания (ПС)</i> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрика тов для блюдов, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразн ого ассортимент а, в том числе региональны х; - методы приготовлен ия полуфабрика тов; -способы сокращения потерь, сохранения

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				полуфабрикатов; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости; -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС)	пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; -правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
ПК 1.1. 1.3,1.4. ОК 01-07, 09,10			Порционирование (комплекттование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	-проверять качество полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; -выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; -эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; -обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство комплектованных, упакованных полуфабрикатов; -соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); -применять	-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; -техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; -правила заполнения этикеток; -правила складирования упакованных полуфабрикатов; -правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				различные техники порционирова ния, комплектован ия с учетом ресурсосбере жения; - <i>применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документаци ю (ПС)</i>	продукции; - требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрика тов; <i>нормативны е правовые акты РФ, регулирующи е деятельност ь организаций питания (ПС)</i>
ПК 1.3.,1.4. ОК 01-02, 04-07, 09-11			Ведение расчетов с потребит елями при отпуске продукци и на вынос. Взаимод ействие с потребит елями при отпуске продукци и с прилавка /раздачи	-рассчитывать стоимость полуфабрикат ов; -вести учет реализованны х полуфабрикат ов; -пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей; -принимать оплату наличными денежными средствами; -принимать и оформлять безналичные платежи;	- ассортимент и цены на полуфабрика ты на день принятия платежей; -правила торговли; -виды оплаты по платежам; -виды и характеристи каконтрольн о-кассовых машин, правила осуществлен ия кассовых операций; -правила и порядок расчета

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				-составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем. -владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	потребителем при оплате наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителем -базовый словарный запас на иностранном языке; - правила, техника общения, ориентированная на потребителя

ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 2.1. -2.8 ОК 01-08, 09,10	МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,	40	Подготовка, уборка рабочего места повара при	-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря,	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производстве

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
	кулинарных изделий, закусок		выполне нии работ по приготов лению горячих блюд, кулинарн ых изделий, закусок	кухонной посуды перед использование м; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию , соблюдать требования; - выбирать и применять моющие и дезинфициру ющие	нной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатаци и технологиче ского оборудовани я, производстве нного инвентаря, инструменто в, весоизмерит ельных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлен ию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей; - технологического оборудования; -соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;	НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, нарушения санитарии и гигиены; - <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i> - требования к личной гигиене персонала; -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
			Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности,	-правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -условия,

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				пожарной безопасности, охраны труда	сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 2.1-2.8 ОК 01-08, 09,10	МДК 02.02 Процессы приготовлени я, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	110	Подготов ка основны х продукто в и дополнит ельных ингредие нтов	-оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическ ими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительн ых ингредиентов; - организовыват ь их хранение до момента использования ; - выбирать, подготавливат ь пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав	-правила выбора основных продуктов и дополнитель ных ингредиенто в с учетом их сочетаемост и, взаимозамен яемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнитель ных ингредиенто в, используемы х для приготовлен ия горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - ассортимент, характеристи

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменя емость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностям и заказа, сезонностью; -использовать региональные, - сезонные продукты для приготовлени я - горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовлени я горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад	ка региональны х видов сырья, продуктов; -нормы взаимозамен яемости сырья и продуктов.
			Приготов ление	-выбирать, применять,	- ассортимент,

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
			горячих блюд кулинарн ых изделий, закусок разнообр азного ассортим ента	комбинироват ь методы приготовлени я горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикат ов, требований рецептуры, последователь ности приготовлени я, особенностей заказа; -рационально использовать продукты, полуфабрикат ы; -соблюдать температурны й и временной режим процессов приготовлени я; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных	рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовлен ия горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразн ого ассортимент а, в том числе региональны х вегетарианск их, для диетического питания; - температурн ый режим и правила приготовлен ия горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатаци и технологиче ского оборудовани я,

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				изделий, закусок; -определять степень готовности блюد, кулинарных изделий, закусок; -доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции; -владеть техниками, приемами приготовлени я горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -подбирать гарниры, соусы; -соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовлени я пищи; -осуществлять взаимозаменя емость продуктов в процессе приготовлени я горячих	производстве нного инвентаря, инструменто в, посуды, используемы х при приготовлен ии горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -нормы взаимозамен яемости сырья и продуктов; - ассортимент, характеристи ка, кулинарное использован ие пряностей, приправ, специй

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменя емости; -выбирать, подготавливат ь и использовать при приготовлени и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменя емости, сочетаемости с основными продуктами; -выбирать в соответствии со способом приготовлени я, безопасно использовать технологическ ое оборудование, производствен ный инвентарь, инструменты, посуду; - рассчитывать	

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию; - закладывать продукты, подготовленн ые полуфабрикат ы в определенной последователь ности с учетом продолжитель ности их варки	
			Хранени е, отпуск горячих блюд, кулинарн ых изделий, закусок	-проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; - порционирова	-техника порциониров ания, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи; -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				ть, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рациональног о использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционирова нии (комплектован ии); -охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых	на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразн ого ассортимент а, в том числе региональны х; -методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразн ого ассортимент а, в том числе региональны х; -правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -правила

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				продуктов; -хранить свежепригото вленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуска с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; -разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуска с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуска на вынос и для	охлаждения, замораживан ия и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -правила маркировани я упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				транспортиро вания	
			Ведение расчетов с потребит елями при отпуске продукци и на вынос, взаимоде йствие с потребит елями при отпуске продукци и с прилавка /раздачи	-рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -вести учет реализованн х горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей; -принимать оплату наличными денежными средствами; принимать и оформлять; -безналичные платежи; -составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессионал ьной терминологии	-ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей; -правила торговли; -виды оплаты по платежам; -виды и характеристи каконтрольн о-кассовых машин; -виды и правила осуществлен ия кассовых операций; -правила и порядок расчета потребителе й при оплате наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственно

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				; - консультировать потребителей, - оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	сти за - правильность расчетов с потребителями -правила общения с потребителями -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя

ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 3.1-3.6	МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	46	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий,	-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации и

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
			закусок	уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию , соблюдать санитарные требования; -выбирать и применять моющие и дезинфициру ющие средства; -владеть техникой ухода за весомизмерител ьным оборудование м; -мыть вручную и в посудомоечно й машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производствен ный	технологиче ского оборудовани я, производстве нного инвентаря, инструменто в, весомизмерит ельных приборов, посуды и правила ухода за ними; - <i>нормативны е правовые акты РФ, регулирующи е деятельност ь организаций питания (ПС);</i> -организация работ по приготовлен ию холодных блюдов, кулинарных изделий, закусок; - последовател ьность выполнения технологиче ских операций, современные

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; -соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при
			Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять	приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала; -правила безопасного хранения чистящих,

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности охраны труда	моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на
			Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов	готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				чистоты.	ВЫНОС ГОТОВЫХ ХОЛОДНЫХ блюд, кулинарных изделий, закусок; -условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 3.1-3.6	МДК 03.02. Процессы приготовлени я, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	140	Подготов ка основны х продукто в и дополнит ельных ингредие нтов	-оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическ ими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительн ых ингредиентов; - организовыват ь их хранение до момента использования ; -выбирать, подготавливат ь пряности, приправы, специи;	-правила выбора основных продуктов и дополнитель ных ингредиенто в с учетом их сочетаемост и, взаимозамен яемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнитель ных ингредиенто в, используемы х для приготовлен ия холодных блюд, кулинарных

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменя емость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностям и заказа, сезонностью; -использовать региональные, сезонные продукты для приготовлени я холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовлени я холодных блюд, кулинарных	изделий, закусок; - ассортимент, характеристи ка региональны х видов сырья, продуктов; -нормы взаимозамен яемости сырья и продуктов

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				изделий, закусок	
			Приготов ление холодны х блюд, кулинарн ых изделий, закусок разнообр азного ассортим ента	-выбирать, применять, комбинироват ь методы приготовлени я холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикат ов, требований рецептуры, последователь ности приготовлени я, особенностей заказа; -рационально использовать продукты, полуфабрикат ы; -соблюдать температурны й и временной режим процессов приготовлени я; -изменять закладку продуктов в	- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовлен ия холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразн ого ассортимент а, в том числе региональны х, вегетарианск их, для диетического питания; температурн ый режим и правила приготовлен ия холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатаци и технологиче

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок; -определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок; -доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции; -владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -подбирать гарниры, соусы; -соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи; -осуществлять взаимозаменяемость	ского оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости; -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; -выбирать в соответствии способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь,	

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				инструменты, посуду	
			Хранени е, отпуск холодны блюд кулинарн ых изделий, закусок	-проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; - порционирова ть, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рациональног о использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности	-техника порциониров ания, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи; -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразн ого ассортимент а, в том числе региональны х; -методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				готовой продукции; -соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании); -хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуска с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; -выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуска на вынос и для транспортирования	-температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, в том числе региональных; -требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
			Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции и на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции и с прилавка /раздачи	-рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; -принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -	-ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей; -правила торговли; -виды оплаты по платежам; -виды и характеристики контрольно-кассовых машин; -виды и правила осуществления кассовых операций; -правила и порядок расчета потребителя при оплате наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	правильность расчетов с потребителями -правила общения с потребителями -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 4.1-4.5	04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	46	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд,	-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации и

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
			десертов, напитков	уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию , соблюдать санитарные требования; -выбирать и применять моющие и дезинфициру ющие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерител ьным оборудование м; -мыть вручную и в посудомоечно й машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производствен ный инвентарь в	технологиче ского оборудовани я, производстве нного инвентаря, инструменто в, весоизмерит ельных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлен ию холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - последовател ьность выполнения технологиче ских операций, современные методы приготовлен ия холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; Регламенты, стандарты, в том числе

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				соответствии со стандартами чистоты; -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; -соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала; -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
			Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производство инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -подготавливать к работе, проверять технологический	

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				ое оборудование, производствен ный инвентарь, инструменты, весоизмерител ьные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	ия; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; -виды, назначение оборудовани я, инвентаря посуды, используемы х для порциониров ания (комплектов ания)
			Подготов ка рабочего места для порцион ирования (комплек тования), упаковки на вынос готовых холодны х и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-выбирать, подготавливат ь материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -рационально организовыват ь рабочее место с учетом стандартов чистоты	готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -способы и правила порциониров ания(компле тования), упаковки навынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
					-условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ПК 4.1-4.5	04.02. Процессы приготовлени я, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	132	Подготов ка основны х продукто в и дополнит ельных ингредие нтов	-оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическ ими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительн ых ингредиентов; - организовыват ь их хранение до момента использования ; -выбирать, подготавливат ь ароматически е и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил;	-правила выбора основных продуктов и дополнитель ных ингредиенто в с учетом их сочетаемост и, взаимозамен яемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнитель ных ингредиенто в, используемы х для приготовлен ия холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - ассортимент, характеристи

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменя емость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностям и заказа, сезонностью; -использовать региональные, сезонные продукты для приготовлени я холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовлени я холодных и горячих сладких блюд, десертов,	ка региональны х видов сырья, продуктов; -нормы взаимозамен яемости сырья и продуктов; -правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах; -правила составления заявки на склад

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				напитков	
			Приготов ление холодны х и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообр азного ассортим ента	-выбирать, применять, комбинироват ь методы приготовлени я холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикат ов, требований рецептуры, последователь ности приготовлени я, особенностей заказа; -рационально использовать продукты, полуфабрикат ы; -соблюдать температурны й и временной режим процессов приготовлени я; -изменять закладку продуктов в соответствии	- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовлен ия холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразн ого ассортимент а, в том числе региональны х вегетарианск их, для диетического питания; - температурн ый режим и правила приготовлен ия холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатаци

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции; -владеть техниками, приемами приготовлени я холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -подбирать гарниры, соусы; -соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовлени я пищи; -осуществлять	и технологиче ского оборудовани я производстве нного инвентаря, инструменто в посуды, используемы х при приготовлен ии холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -нормы взаимозамен яемости сырья и продуктов; - ассортимент, характеристи ка, кулинарное использован ие, безопасность ароматическ их и красящих веществ; - хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом норм взаимозаменяемости; -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил; -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическ	(WS)

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				ое оборудование, производствен ный инвентарь, инструменты, посуду; -подавать гато и антреме, максимально эффектно, в соответствие случаю и стилю обслуживания (WS); - эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, птифуры после декорировани я (WS);	
			Хранени е, отпуск холодны х и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддерживать температуру	-техника порциониров ания, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи; виды, назначение столовой

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче; - порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков при их порционировании (комплектовании); -охлаждать и замораживать полуфабрикат	посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, том числе региональным; -требования

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
				ы для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -хранить свежепригото вленные, холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения; -выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос и для транспортиро вания	к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -правила маркировани я упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, правила заполнения этикеток
			Ведение расчетов с	-рассчитывать стоимость холодных и	-ассортимент и цены на холодные и

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоени е	Действие	Умения	Знания
			потребителями при отпуске продукции и на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции и с прилавка /раздачи	горячих сладких блюд, десертов, напитков; -вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им	горячие сладкие блюда, десерты, напитки на день принятия платежей. -правила торговли; -виды оплаты по платежам; -виды и характеристика контрольно-кассовых машин; -виды и правила осуществления кассовых операций; -правила и порядок расчета потребителя при оплате наличными денежными средствами при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителя

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
				помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ми -правила общения с потребителем ми -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 5.1.-5.5.	МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	126	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации и технологического оборудования

Шифры осваиваемы х компетенци й (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузк и на освоени е	Действие	Умения	Знания
				места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию , соблюдать санитарные требования; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;	я, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ на различных участках кондитерского цеха; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления

Шифры осваиваемы х компетенци й (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузк и на освоени е	Действие	Умения	Знания
				-мыть вручную и в посудомоечно й машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производствен ный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасны х частей технологическ ого оборудования; -соблюдать правила мытья и стерилизации кондитерских мешков; -соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	опасными факторами (система НАССР) и нормативно- техническая документаци я, используема я при приготовлен ии хлебобулочн ых, мучных кондитерски х изделий; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производстве нного инвентаря и кухонной посуды; -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфициру ющих средств, предназначе
			Подбор, подготов	-выбирать оборудование,	

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузок и на освоение	Действие	Умения	Знания
			как к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов	производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ на различных участках кондитерского цеха; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	ннх для последующего использования; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочн
			Подготовка	-выбирать, подготавливать	готовых хлебобулочн

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузок и на освоение	Действие	Умения	Знания
			рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	бы материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ых, мучных кондитерских изделий; -условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			Подготовка к использованию оборудования для сырьевых, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, ароматических и красящих веществ и других расходных материалов; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими	-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов; -правила оформления заявок на склад; -виды, назначение и правила эксплуатации и приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов; -правила

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузок и на освоение	Действие	Умения	Знания
				требованиями; -обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -подготовка, обработка яиц в соответствии со стандартами чистоты; -своевременно оформлять заявку на склад	обработки яиц в соответствии с требованиями и санитарных норм и правил
ПК 5.1. - 5.5.	МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	286	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов в с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов,

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузок и на освоение	Действие	Умения	Знания
				; -выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с требованиями санитарных норм и правил; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностям и заказа, сезонностью; -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных	используемых для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий; -ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах; -правила составления заявки на склад

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузок и на освоение	Действие	Умения	Знания
				кондитерских изделий; -оформлять заявки на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
			Приготовление хлебобулочных мучных кондитерских изделий различного ассортимента	-выбирать, применять, комбинировать методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления	- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий различного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания. - температурный режим и правила

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузок и на освоение	Действие	Умения	Знания
				я, особенностей заказа; -рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства; -соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке; -доводить отделочные полуфабрикат	приготовление хлебобулочных мучных кондитерских изделий; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных мучных кондитерских изделий; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -ассортимент, характеристика правила применения, нормы закладки ароматическ

Шифры осваиваемы х компетенци й (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузк и на освоени е	Действие	Умения	Знания
				ы до вкуса, тесто до определенной консистенции; -владеть техниками, приемами замеса теста, формования изделий, отделки, оформления готовых изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочны х, мучных кондитерских изделий; -осуществлять взаимозаменя емость продуктов в процессе приготовления хлебобулочны х мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменя емости; -выбирать, подготавливат ь и	их, красящих веществ

Шифры осваиваемы х компетенци й (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузк и на освоени е	Действие	Умения	Знания
				использовать при приготовлении и ароматическое, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	
			Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на	-техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузок и на освоение	Действие	Умения	Знания
				вынос; - порционировать, сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании); -хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, с соблюдением	для подачи; -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила маркирования упакованных хлебобулочных

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузок и на освоение	Действие	Умения	Знания
				режимов хранения; -выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования	ых, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток
			Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции и на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции и с прилавка /раздачи	-рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; -принимать оплату наличными денежными средствами; -принимать и оформлять	-ассортимент и цены на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на день принятия платежей; -правила торговли; -виды оплаты по платежам; -виды и характеристика контрольно-кассовых машин; -виды и правила осуществления кассовых операций; -правила и порядок

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки и на освоение	Действие	Умения	Знания
				безналичные платежи; -составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	расчета потребителей при оплате наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями -правила общения с потребителями. -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя

3.3.2. Конкретизированные требования к результатам освоения дисциплин общепрофессионального (ОП) цикла

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
ОК 01-05;	ОП.01 Основы	60	-использовать	-основные понятия

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
ОК 08-09; ПК 1.1-1.2; ПК 1.2; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1; ПК 6.1-6.5	микробиологи и, физиологии питания, санитарии и гигиены		лабораторное оборудование; -определять основные группы микроорганизмов; -проводить микробиологическ ие исследования и давать оценку полученным результатам; -обеспечивать выполнение санитарно- эпидемиологическ их требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; -обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ; -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; -осуществлять микробиологическ ий контроль пищевого	и термины микробиологии; -классификацию микроорганизмов; -морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; -генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; -роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; -характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; -особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; -основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -микробиологию основных пищевых продуктов; -основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -возможные источники

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
			производства; -проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; -рассчитывать энергетическую ценность блюд; -составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;	микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; -методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; -правила личной гигиены работников организации питания; -классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения -правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; -схему микробиологического контроля; - пищевые вещества и их значение для организма человека; -суточную норму потребности человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме;

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
				-суточный расход энергии; -состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; -физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения
ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-11	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	60	- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными	- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - методы контроля

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
			факторами (НАССР); -оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов; - соблюдать требования к маркировке, содержащиеся на ярлыках (WS); -определять стоимость хранения (WS); -отчитываться за потери при хранении (WS); - составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений (WS)	качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; -требования к маркировке, содержащиеся на ярлыках (WS); -виды товарных потерь и правила их активирования (WS)
ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	60	- организовывать рабочее место - для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности,	- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
			санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, - использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11	ОП.04 Экономическ е и правовые основы профессионал ьной деятельности	60	-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ	-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно – правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-11	ОП.05 Основы калькуляции и учета	90	- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства,	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права,

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
			оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно- кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам	обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета; - сущность плана- меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально- ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
				контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
				деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11	ОП.06 Охрана труда	60	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасност и; -проводить вводный	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющи еся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
			инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	(персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты
ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11	ОП.07 Иностранный язык в профессионал ьной деятельности	60	- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально- ориентированных текстов; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а	- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; -лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
			также лексическими единицами, необходимыми для разговорно- бытового общения	
ПК 1.1; 2.1; 3.1 4.1; 5.1 ОК 1-11	ОП.08 Безопасность жизнедеятель ности	36	-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских	- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
			должностях в соответствии с полученной специальностью; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую помощь пострадавшим	обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; -область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
ОК 02-08	ОП.09 Физическая культура	40	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование учебной дисциплины ОП цикла	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
			двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	здоровья по данной профессии; -средства профилактики перенапряжения

4.3 Примерная рабочая программа воспитания

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области
«Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики
им. ак. Степанова П.И.»

Одобрено:
Студенческим советом
Протокол № 1
От 27.08.2021г.
Председатель Студ.совета
 Дронова Н.А.

Педагогического совета
Протокол № 6
От 27.08.2021г.
Секретарь
 Шевцова Н.Н.

Утверждаю:
Директор ГБПОУ РО
«ШРКТЭ им. ак. Степанова П.И.»
Кочетов Е.В.
"27" 08 2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

г. Шахты, 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

1.1. Цель и задачи программы воспитания обучающихся

1.2. Особенности воспитательного процесса

1.3. Планируемые результаты рабочей программы воспитания

1.3.1. Личностные результаты реализации программы воспитания

1.3.2. Результаты профессионального цикла

1.4. Виды, формы и содержание совместной деятельности педагогических работников, обучающихся и социальных партнеров организации.

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

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1547 (зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2016 № 44936).

Авторы-составители:

Пятибратова Л.Е. – заместитель директора по УВ и СР.

Лебедева ОВ. – преподаватель первой квалификационной категории, председатель цикловой комиссии.

Краткая аннотация рабочей программы воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее Программа), разработана на основе:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Федерального закона 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1547;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 г. № 441 "О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";
- Примерной образовательной программы по специальности 09.02.06 Сетевое и системное администрирование
- Областного закона Ростовской области от 14.11.2013 № 26-ЗС «Об образовании Ростовской области»;
- Областного закона Ростовской области от 06.05.2016 № 528-ЗС «О патриотическом воспитании граждан в Ростовской области»;
- Областного закона Ростовской области от 25.12.2014 № 309-ЗС «О государственной молодежной политике в Ростовской области»;
- Областного закона Ростовской области от 29.12.2016 № 933-ЗС «О профилактике правонарушений на территории Ростовской области»;
- Областного закона Ростовской области от 16.12.2009 № 346-ЗС «О мерах по предупреждению причинения вреда здоровью детей, их физическому, интеллектуальному, психическому, духовному и нравственному развитию»;
- Областного закона Ростовской области от 12.05.2009 № 218-ЗС «О противодействии коррупции в Ростовской области»;
- постановления Правительства Ростовской области от 19.02.2015 № 123 «Об утверждении Концепции формирования у детей и молодежи Ростовской области Общероссийской гражданской идентичности»;
- постановления Правительства Ростовской области от 15.11.2012 № 1018 «Об утверждении Концепции духовно-нравственного и патриотического воспитания обучающихся в образовательных учреждениях Ростовской области с кадетским казачьим компонентом»;
- постановления Правительства Ростовской области от 25.04.2019 № 288 «Об утверждении Концепции развития добровольчества (волонтерства) в Ростовской области до 2025 года»;
- концепции государственной национальной политики в Ростовской области, утвержденной протоколом расширенного заседания Консультативного совета межэтническим отношениям при Губернаторе Ростовской области 04.11.2017г. №2;
- концепции формирования антинаркотической культуры личности

Ростовской области, утвержденной решением антинаркотической комиссии Ростовской области от 18.12.2008;

- приказа министерства общего и профессионального образования Ростовской области от 10.06. 2021 № 546 «Об утверждении региональной программы развития воспитания».

Программа направлена на решение проблем гармоничного вхождения выпускников профессии 43.01.09 Повар, кондитер в социальный мир и налаживания ответственных взаимоотношений с окружающими их людьми. Программа демонстрирует, каким образом преподаватели могут реализовать воспитательный потенциал их совместной с обучающимися деятельности. В центре Программы находится личностное развитие обучающихся в соответствии с ФГОС СПО, формирование у них системных знаний о будущей профессии, различных аспектах развития родного города, России и мира. Программа воспитания показывает систему работы с обучающимися в колледже. Эта система должна содержать такие эффективные формы и методы, которые позволяют создать условия для воспитания достойного гражданина современного общества. Развитие системы воспитательной работы является не только желанием педагогического коллектива, но и объективной необходимостью.

Программа предусматривает организацию воспитательной работы по 4 основным направлениям: профессионально-личностное воспитание; гражданско-правовое и патриотическое воспитание; духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание; воспитание здорового образа жизни и экологической культуры.

В Программе сформулирована цель воспитания, представлены виды воспитательной деятельности, формы, методы работы, технологии взаимодействия, условия и особенности реализации. Одним из результатов реализации Программы должно стать приобщение обучающихся к российским традиционным духовным ценностям, правилам и нормам поведения в современном обществе. Программа призвана обеспечить достижение обучающимися личностных результатов, указанных в ФГОС СПО:

- готовность к саморазвитию;
- мотивация к познанию и обучению;
- ценностные установки и социально-значимые качества личности;
- активное участие в социально-значимой деятельности.

Оценка результатов реализации Программы воспитания осуществляется по 2 направлениям: создание условий для воспитания обучающихся и эффективность проводимых мероприятий.

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: - Конституция Российской Федерации; - Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; - Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ; - Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); - распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; - Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. - Областной закон Ростовской области от 14.11.2013 № 26-ЗС «Об образовании в Ростовской области»; - Областной закон Ростовской области от 06.05.2016 № 528-ЗС «О патриотическом воспитании граждан в Ростовской области»; - Областной закон Ростовской области от 25.12.2014 № 309-ЗС «О государственной молодежной политике в Ростовской области»; - Областной закон Ростовской области от 29.12.2016 № 933-ЗС «О профилактике правонарушений на территории Ростовской области»; - Областной закон Ростовской области от 16.12.2009 № 346-ЗС «О мерах по предупреждению причинения вреда здоровью детей, их физическому, интеллектуальному, психическому, духовному и нравственному развитию»; - Областной закон Ростовской области от 12.05.2009 № 218-ЗС «О противодействии коррупции в Ростовской области»;

	- постановление Правительства Ростовской области от 19.02.2015 № 123 «Об утверждении Концепции формирования у детей и молодежи Ростовской области общероссийской гражданской идентичности»; - постановление Правительства Ростовской области от 15.11.2012 № 1018 «Об утверждении Концепции духовно-нравственного и патриотического воспитания обучающихся в образовательных учреждениях Ростовской области с кадетским казачьим компонентом»; - постановление Правительства Ростовской области от 25.04.2019 № 288 «Об утверждении Концепции развития добровольчества (волонтерства) в Ростовской области до 2025 года»; - Концепция государственной национальной политики в Ростовской области - утверждена протоколом расширенного заседания Консультативного совета по межэтническим отношениям при Губернаторе Ростовской области от 04.11.2017 № 2; - Концепция формирования антинаркотической культуры личности в Ростовской области - утверждена решением антинаркотической комиссии Ростовской области от 18.12.2008; - приказ министерства общего и профессионального образования Ростовской области от 10.06. 2021 № 546 «Об утверждении региональной программы развития воспитания».
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.
Сроки реализации программы	На базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев.
Исполнители программы	Координацию деятельности по реализации Программы осуществляет директор, заместитель директора по учебно-воспитательной и социальной работе, курирующий воспитательную работу. Практическую работу осуществляет педагогический коллектив колледжа: заведующая отделением, председатель цикловой методической комиссии классных руководителей, преподаватели, педагог-психолог, социальный педагог, руководители учебных групп, заведующая библиотекой, заведующая музеем колледжа, воспитатели общежития, руководители кружков, творческих объединений и студий, спортивных секций, члены Студенческого совета, представители Родительского комитета, представители организаций – работодателей.

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

Задачи программы воспитания

Главной задачей является создание организационно-педагогических условий в части воспитания, личностного развития и социализации обучающихся в профессиональных образовательных организациях с учетом получаемой квалификации на основе соблюдения непрерывности процесса воспитания в сфере образования.

Достижению поставленной цели воспитания обучающихся будет способствовать решение следующих основных **задач**:

- Формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, нравственному, гражданскому, профессиональному становлению, жизненному самоопределению путем формирования общих компетенций, гражданского и патриотического сознания;

- Формирование, сплочение и развитие студенческого коллектива, в том числе посредством системной работы студенческого самоуправления и вовлечения студентов в разнообразные коммуникативные ситуации;

- Формирование у обучающегося культуры здорового образа жизни, отношения к сохранению собственного здоровья на основе воспитания психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности, профилактика отклоняющегося поведения, правонарушений, наркомании;

- Создание условий для самореализации и развития каждого студента, становления субъектной позиции с учетом индивидуально-психологических, возрастных особенностей и персональных образовательных запросов, условий для социально значимой деятельности студентов, направленных на получение их личностного и профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций;

- Координация действий педагогов, семьи, других социальных институтов, влияющих на развитие и воспитание студентов;

- Гуманизация и коррекция отношений между студентами и преподавателями (мастерами, сотрудниками) образовательной организации;

- Защита прав и интересов студентов, обеспечение их безопасности, в том числе цифровой;

- Создание условий для формирования правовой и финансовой грамотности;

- Создание условий для формирования у студентов предпринимательских компетенций;

- Организация системной работы по повышению дисциплины, ответственности и успеваемости студентов, формирование умения учиться самостоятельно;

- Формирование цифровой грамотности;

- Формирование профессиональной идентичности (принятие себя как носителя профессии, воспитание чувства принадлежности к профессиональному сообществу как к макрогруппе);

- Формирование профессиональной ответственности (и перед обществом в целом и перед профессиональным сообществом) и умения самооценки результатов своей деятельности

- Создание условий для неприятия идеологии экстремизма и терроризма, гармонизации межнациональных отношений, укоренённых в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации;

- Развитие социальной активности и инициативы, обучающихся через формирование готовности к добровольчеству (волонтерству), творческой активности личности обучающихся посредством вовлеченности в разнообразную культурно-творческую деятельность;

- Воспитание толерантной личности обучающегося, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения.

Планомерная реализация поставленных задач позволяет организовать интересную

и событийно насыщенную жизнь обучающихся и педагогических работников, что является эффективным способом профилактики антисоциального поведения обучающихся.

1.2. Особенности воспитательного процесса

Воспитательный процесс в профессиональном образовательном учреждении имеет свою специфику - воспитание в колледже направлено на решение задач профессиональной и социальной адаптации, формирование профессиональных качеств и качеств обычного гражданина, лидерских качеств и т.д.

Учебный процесс и воспитание – единое целое. Профессиональное воспитание, является сложным процессом воздействия на личность, на его мастерство и нравственный облик. Оно способствует умственному развитию, охватывает всю совокупность элементов обучения, воспитания и трудовой подготовки

Процесс воспитания в колледже основывается на следующих принципах взаимодействия педагогических работников и обучающихся:

- неукоснительное соблюдение законности и прав семьи и обучающегося, соблюдения конфиденциальности информации об обучающемся и семье, приоритета безопасности обучающегося при нахождении в колледже;
- ориентир на создание в колледже психологически комфортной среды для каждого обучающегося и взрослого, без которой невозможно конструктивное взаимодействие обучающихся и педагогов;
- реализация процесса воспитания главным образом через создание в колледже общностей, которые бы объединяли обучающихся и педагогов яркими и содержательными событиями, общими позитивными эмоциями и доверительными отношениями друг к другу;
- организация основных совместных дел обучающихся и педагогов как предмета совместной заботы;
- системность, целесообразность и не шаблонность воспитания как условия его эффективности.

Основными традициями воспитания в колледже являются:

- реализация воспитательной работы через проектную деятельность;
- стержень годового цикла воспитательной работы - ключевые общие дела, через которые осуществляется интеграция воспитательных усилий педагогов и обучающихся;
- важной чертой каждого ключевого дела и большинства используемых для воспитания других совместных дел педагогов и обучающихся является коллективная разработка, коллективное планирование, коллективное проведение и коллективный анализ их результатов;
- в проведении общих дел отсутствует соревновательность между учебными группами, поощряется конструктивное меж групповое и меж возрастное взаимодействие обучающихся, а также их социальная активность;
- педагоги колледжа ориентированы на формирование коллективов в рамках учебных групп, кружков, секций и иных объединений, на установление в них доброжелательных и товарищеских взаимоотношений;
- ключевой фигурой воспитания является руководитель группы (куратор), реализующий по отношению к обучающимся защитную, личностно-развивающую, организационную и посредническую функции.

1.3. Планируемые результаты рабочей программы воспитания

1.3.1. Личностные результаты реализации программы воспитания

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

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

Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР 13
Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 14
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ЛР 15
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 16
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 17
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 19
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ЛР 20
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 21
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 22
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 23
Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию	ЛР 24

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/	ЛР 25
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/	ЛР 26
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 27
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ЛР 28
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР29

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ОУД.01 Русский язык	ЛР 2,4,5,6,7,8,11
ОУД.02 Литература	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,9,11,12
ОУД.03 Родная литература	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,9,11,12
ОУД.04 Иностранный язык	ЛР 2,3,4,5,6,7,8,11
ОУД.05 История	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,9,11,12
ОУД.06 Информатика	ЛР 4,6,8,10
ОУД.07 Физическая культура	ЛР 1,4,5,6,8,9,11,12
ОУД.08 ОБЖ	ЛР 1,2,3,4,5,6,8,9,10,12
ОУД.09 Астрономия	ЛР 6,10
ОУД.10 Химия	ЛР 6,10
ОУД.11 Математика	ЛР 6
ОУД.12 Биология	ЛР 6,10
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ЛР 17, 20, 22, 27, 29
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 15, 17, 18, 20-22, 29
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	ЛР 17, 18, 20, 22, 23, 27, 29
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 13-18, 20, 22, 24, 27, 29
ОП.05 Основы калькуляции и учёта	ЛР 14, 17, 18, 22, 29
ОП.06 Охрана труда	ЛР 13, 14, 16, 17, 20, 22, 23, 27-29
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 15, 17, 20-22, 29
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	ЛР 16, 17, 20, 22, 23, 27-29
ОП.09 Физическая культура	ЛР 16, 17, 22, 28, 29
ОП.10 Рисование и лепка	ЛР 17, 22, 29
ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 18,21-24,26-28
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЛР 13, 17, 19, 22, 26, 29
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	ЛР 13, 17, 19, 22, 29
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЛР 13, 17, 19, 22, 29
УП 01.01 Учебная практика	ЛР 15-17, 19, 22, 26, 29
ПП 01.01 Производственная практика	ЛР 13, 15-17, 19, 22, 26, 29
ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 13, 17, 19, 22, 26, 29
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 13, 17, 19, 22, 29
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к	ЛР 13, 17, 19, 22, 29

реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.02.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд из птицы, творога, яиц	ЛР 13, 17, 19, 22, 29
УП 02.01 Учебная практика	ЛР 15-17, 19, 22, 26, 29
ПП 02.01 Производственная практика	ЛР 13, 15-17, 19, 22, 26, 29
ПМ.03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 13, 17, 19, 22, 26, 29
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 13, 17, 19, 22, 29
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 13, 17, 19, 22, 29
МДК.03.03Технология приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 13, 17, 19, 22, 29
УП 03.01 Учебная практика	ЛР 15-17, 19, 22, 26, 29
ПП 03.01 Производственная практика	ЛР 13, 15-17, 19, 22, 26, 29
ПМ.04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЛР 13, 17, 19, 22, 26, 29
МДК.04.01Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЛР 13, 17, 19, 22, 29
МДК.04.02Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЛР 13, 17, 19, 22, 29
УП 04.01 Учебная практика	ЛР 15-17, 19, 22, 26, 29
ПП 04.01 Производственная практика	ЛР 13, 15-17, 19, 22, 26, 29
ПМ.05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЛР 13, 17, 19, 22, 26, 29
МДК.05.01Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЛР 13, 17, 19, 22, 29
МДК.05.02Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЛР 13, 17, 19, 22, 29
МДК.05.03Технология приготовления, оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЛР 13, 17, 19, 22, 29
УП 05.01 Учебная практика	ЛР 15-17, 19, 22, 26, 29
ПП 05.01 Производственная практика	ЛР 13, 15-17, 19, 22, 26, 29
ПМ.06Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ЛР 13, 17, 19, 22, 26, 29
МДК.06.01Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ЛР 13, 17, 19, 22, 29
УП 06.01 Учебная практика	ЛР 15-17, 19, 22, 26, 29

1.3.2. Результаты профессионального цикла

Компетентностный подход в воспитании акцентирует внимание на формировании у студентов компетенций, обеспечивающих им возможность успешной социализации, способствующих выполнению ими в будущем многообразных видов социально-профессиональной деятельности.

В результате образования у студента должна быть сформирована целостная социально-профессиональная компетентность. Выпускник колледжа должен быть готовым к выполнению профессиональных функций, сформировать личностные и метапредметные результаты в соответствии с требованиями ФГОС СОО

Выпускник колледжа должен обладать набором профессиональных и общих компетенций по ФГОС СПО

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Общие компетенции – это совокупность социально-личностных качеств студента выпускника, обеспечивающих осуществление деятельности на определённом квалификационном уровне. Именно на развитие социально-личностных и индивидуальных компетенций студента направлены усилия воспитательной работы в колледже.

Профессиональная компетенция – это познаваемая, поддающаяся оценке, совокупность взаимосвязанных знаний, умений и навыков, необходимых для удовлетворительного выполнения стандартных требований и разрешений типовых проблемных ситуаций в указанной **профессиональной** области.

ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного

	водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Формирование личностных результатов обучения на дисциплинах общеобразовательного цикла образовательной программы

Наименование элементов образовательной программы	Планируемые результаты											
	ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России.	ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личности и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ОУД 01. Русский язык		+		+	+	+	+	+			+	
ОУД. 02 Литература	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+
ОУД.03 Родная литература	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+
ОУД.04 Иностранный язык		+	+	+	+	+	+	+			+	
ОУД.05 История	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+
ОУД.06 Информатика	+			+	+	+	+	+	+		+	+
ОУД.07 Физическая культура	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ОУД.08 ОБЖ						+				+		
ОУД.09 Астрономия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОУД.10 Химия						+						
ОУД.11 Математика				+		+	+	+		+		
ОУД 12 Биология						+				+		

Формирование личностных результатов обучения на дисциплинах, модулях образовательной программы

Наименование элементов образовательной программы	Планируемые результаты																
	ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 14. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747) predetermined психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 15. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ЛР 16. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 17. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 18. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 19. Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 20. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ЛР 21. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 22. Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 23. Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 24. Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию	ЛР 25. Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/	ЛР 26. Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/	ЛР 27. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 28. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки	ЛР 29. Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены					+			+		+				+		+	
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров			+		+	+		+	+							+	

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места					+	+		+		+	+				+		+
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+		+		+		+			+		+
ОП.05 Основы калькуляции и учета		+			+	+				+							+
ОП.06 Охрана труда	+	+		+	+			+		+	+				+	+	+
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности			+		+			+	+	+							+
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности				+	+			+		+	+				+	+	+
ОП.09 Физическая культура				+	+					+						+	+
ОП.10 Рисование и лепка					+					+							+
ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности	+				+		+			+				+			+
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	+				+		+			+				+			+
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	+				+		+			+							+
МДК01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	+				+		+			+							+
УП.01.01			+	+	+		+			+				+			+
ПП 01.01	+		+	+	+		+			+				+			+
ПМ.02 Приготовление,	+				+		+			+				+			+

оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусочного разнообразного ассортимента																	
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных	+				+		+			+				+			+
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных	+				+		+			+							+
МДК.02.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд из птицы, творога, яиц	+				+		+			+							+
УП.02.01			+	+	+		+			+				+			+
ПП 02.01	+		+	+	+		+			+				+			+
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусочного разнообразного ассортимента	+		+		+		+			+				+			+
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных			+		+		+			+							+
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации	+				+		+			+							+

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																	
МДК 03.03 Приготовление, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	+				+		+			+							+
УП 03.01			+	+	+		+			+				+			+
ПП 03.01	+		+	+	+		+			+				+			+
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	+				+		+			+				+			+
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			+		+		+			+							+
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	+				+		+			+							+
УП 04.01			+	+	+		+			+				+			+
ПП 04.01	+		+	+	+		+			+				+			+
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+		+		+		+			+				+			+
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					+		+			+							+

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+				+		+			+							+
МДК 05.03 Технология приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	+				+		+			+							+
УП 05.01			+	+	+		+			+				+			+
ПП 05.01	+		+	+	+		+			+				+			+
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	+		+		+			+									+
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	+		+		+			+									+
УП 06.01			+	+	+		+			+				+			+

1.4. Виды, формы и содержание совместной деятельности педагогических работников, обучающихся и социальных партнеров организации

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы колледжа:

- **профессионально-личностное воспитание**, предусматривающее достижение личностных и научных результатов при освоении ППКРС, развитие научного мировоззрения, культуры научного исследования; профессиональное развитие личности обучающегося, развитие профессиональных качеств и предпочтений;
- **гражданско-правовое и патриотическое воспитание**, направленное на формирование гражданственности, правовой культуры, чувства патриотизма, готовности служить Отечеству; развитие социально значимых качеств личности и самостоятельного опыта общественной деятельности;
- **духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание**, обеспечивающее развитие нравственных качеств личности, антикоррупционного мировоззрения, культуры поведения, бережного отношения к культурному наследию; эстетическое воспитание, развитие творческого потенциала личности и опыта самостоятельной творческой деятельности; развитие толерантности, взаимного уважения и уважения к старшим;
- **воспитание здорового образа жизни и экологической культуры**, направленное на развитие физической культуры личности, воспитание здорового и безопасного образа жизни, формирование экологической культуры личности.

Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

Программа воспитания состоит из модулей, которые направлены на решение базовых ценностей воспитания и социализации обучающихся.

Модули программы воспитания	Виды, формы и содержание деятельности
«Ключевые дела ПОО»	Способствуют интенсификации общения, формируют ответственную позицию студентов к происходящему в колледже. Ключевые дела способствуют формированию инициативности и опыта сотрудничества студентов, готовности к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику; формированию позитивного опыта социального поведения. На вне колледжа уровне: - социальные проекты – ежегодные совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами комплексы дел (благотворительной, экологической, патриотической, трудовой направленности), ориентированные на преобразование окружающего колледж социума. - проводимые и организуемые совместно с социальными партнерами – отделом культуры, спорта и молодежной политики, некоммерческими организациями, городским Штабом студенческих отрядов, социальным центром помощи семье и детям, учреждениями здравоохранения – просветительские акции, фестивали, представления, которые открывают возможности для творческой самореализации обучающихся и включают их в деятельную заботу об окружающих. На уровне колледжа: - общеколледжные мероприятия – ежегодно проводимые творческие (театрализованные, культурно-развлекательные, культурно-познавательные, интеллектуальные и т.п.) дела, связанные со значимыми для обучающихся и педагогов знаменательными датами, в которых участвуют все группы. - торжественные ритуалы. - спортивные мероприятия, направленные на укрепление и совершенствование физического состояния, формирование потребности в здоровом стиле жизни. - беседы, лекции, просветительские мероприятия, направленные на вовлечение обучающихся в общественно значимую деятельность по профилактике экстремизма и терроризма, поощрение социальной активности обучающихся, развитие позитивных межличностных отношений между обучающимися, формирование чувства доверия и уважения друг к другу. - творческие мероприятия, проектная деятельность, акции, направленные на приобщение обучающихся к нормам и ценностям профессионального сообщества, способствовать формированию устойчивого интереса к профессиональной деятельности.

	- комплекс мероприятий, направленных на профилактику наркомании, табакокурения, алкоголизма, профилактику ВИЧ/СПИД. На уровне учебной группы: - выбор и делегирование представителей группы в студенческий совет колледжа, ответственных за подготовку общеколледжных ключевых дел; - участие групп в реализации ключевых дел колледжа; - проведение в рамках группы итогового анализа обучающимися ключевых дел колледжа, участие представителей группы в итоговом анализе проведенных дел на уровне колледжа. На индивидуальном уровне: - вовлечение по возможности, каждого обучающегося в ключевые дела колледжа в одной из возможных для них ролей: сценаристов, постановщиков, исполнителей, ведущих, декораторов, ответственных за костюмы и оборудование, ответственных за приглашение и встречу гостей и т.п.; - индивидуальная помощь обучающемуся (при необходимости) в освоении навыков подготовки, проведения и анализа ключевых дел; - наблюдение за поведением обучающегося в ситуациях подготовки, проведения и анализа ключевых дел, за его отношениями со сверстниками, старшими и младшими обучающимся, с педагогами и другими взрослыми; - при необходимости коррекция поведения обучающегося через частные беседы с ним, через включение его в совместную работу с другими обучающимися, которые могли бы стать хорошим примером для обучающегося, через предложение взять в следующем ключевом деле на себя роль ответственного за тот или иной фрагмент общей работы.
«Кураторство и поддержка»	Отражает деятельность по созданию и развитию коллектива учебной группы, по обнаружению и разрешению проблем обучающихся, оказания помощи им в становлении субъектной позиции, реализации механизмов самоуправления. Также это деятельность по организации взаимодействия педагогов с родителями студентов, выработки стратегии взаимодействия в проблемных ситуациях, привлечения внутренних и внешних воспитательных ресурсов. Работа с учебной группой: - инициирование и поддержка участия группы в ключевых делах колледжа, оказание необходимой помощи детям в их подготовке, проведении и анализе; - проведение тематических классных часов как часов плодотворного и доверительного

	общения педагога и обучающихся, основанных на принципах уважительного отношения к личности обучающегося, поддержки активной позиции каждого обучающегося в беседе, предоставления обучающимся возможности обсуждения и принятия решений по обсуждаемой проблеме, создания благоприятной среды для общения. - сплочение коллектива группы через: игры и тренинги на сплочение и командообразование; - выработка совместно с обучающимися законов группы, помогающих обучающимся освоить нормы и правила общения, которым они должны следовать в колледже. Индивидуальная работа с обучающимися: - изучение особенностей личностного развития обучающегося через наблюдение за поведением в повседневной жизни, в специально создаваемых педагогических ситуациях, в организуемых педагогом беседах по тем или иным нравственным проблемам, результаты наблюдения сверяются с результатами бесед руководителя группы с родителями обучающегося, с преподающими в его группе преподавателями, а также (при необходимости) с педагогом-психологом или социальным педагогом. - поддержка обучающегося в решении важных для него жизненных проблем (налаживание взаимоотношений с одноклассниками или преподавателями, выбор вуза и дальнейшего трудоустройства, успеваемость и т.п.), когда каждая проблема трансформируется руководителем группы в задачу для обучающегося, которую они совместно стараются решить. - коррекция поведения обучающегося через частные беседы с ним, его родителями или законными представителями, с другими обучающимися группы; через включение в проводимые педагогом-психологом и социальным педагогом тренинги общения; через предложение взять на себя ответственность за то или иное поручение в группе. Работа с преподавателями, преподающими в группе: - регулярные консультации руководителя группы с преподавателями-предметниками, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по ключевым вопросам воспитания, на предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися; - проведение малых педсоветов, совета профилактики направленных на решение конкретных проблем группы и интеграцию воспитательных влияний на обучающихся; - привлечение преподавателей к участию в родительских собраниях для объединения усилий в деле обучения и воспитания обучающихся.
--	--

	Работа с родителями обучающихся или их законными представителями: - регулярное информирование родителей об успехах и проблемах, о жизни группы в целом; - помощь родителям или их законным представителям в регулировании отношений между ними, администрацией колледжа и преподавателями-предметниками; - организация родительских собраний, родительских всеобучей происходящих в режиме обсуждения наиболее острых проблем обучения и воспитания обучающихся; - привлечение членов семей обучающихся к организации и проведению дел группы и колледжа. Организация взаимодействия участников учебного процесса (обучающихся, педагогических работников, родителей, администрации) посредством использования мессенджеров, социальных сетей, электронной почты.
«Учебное занятие»	Отражает совместную деятельность педагогов и студентов по организации составляющих учебно-воспитательного процесса, определяющих общую эмоционально-психологическую атмосферу жизнедеятельности колледжа. Модуль также предусматривает взаимодополнение учебного и воспитательного процессов, поиск воспитательных решений в учебной деятельности, в том числе в дополнительном образовании колледжа: - установление доверительных отношений между преподавателем и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб преподавателя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности; - побуждение обучающегося соблюдать общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации; - привлечение внимания обучающегося к ценностному аспекту изучаемых на дисциплинах и ПМ явлений, организация их работы с получаемой на занятии социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания обучающимся своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения; - использование воспитательных возможностей содержания учебной дисциплины и ПМ через демонстрацию обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в группе; - включение в занятие игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию

	обучающегося к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в группе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время занятия; - инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст обучающимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.
«Студенческое самоуправление»	Студенческое самоуправление в колледже осуществляется следующим образом: На уровне колледжа: - через деятельность выборного студенческого совета колледжа, создаваемого для учета мнения обучающихся по вопросам управления образовательной организацией и принятия административных решений, затрагивающих их права и законные интересы; - через деятельность старостата, объединяющего старост группы для облегчения распространения значимой для обучающихся информации и получения обратной связи от групповых коллективов; - через работу постоянно действующего студенческого актива, иницирующего и организующего проведение лично значимых для обучающихся событий (соревнований, конкурсов, фестивалей, акций, флешмобов и т.п.); На уровне учебной группы: - через деятельность выборных по инициативе и предложениям обучающихся группы лидеров (например, старост), представляющих интересы группы в делах колледжа и призванных координировать его работу с работой студенческого совета колледжа и руководителей групп; - через деятельность выборных органов самоуправления, отвечающих за различные направления работы группы (например: отдел физкультуры и спорта, отдел культуры и связей с общественностью). На индивидуальном уровне: - через вовлечение обучающихся в планирование, организацию, проведение и анализ дел колледжа и внутригрупповых дел и т.п.
«Правовое сознание»	Включение обучающихся в совершенствование предметно-пространственной среды,

	вовлечение в социально одобряемую социальную активность. Профилактика деструктивного поведения, в том числе с обучающимися проживающими в общежитии, создание предпосылок для социально одобряемых «малых дел» в быту. Превентивная работа со сценариями социально одобряемого поведения. Создание предпосылок для обнаружения у обучающегося стремления к активному улучшению ситуации, компенсации негативных обстоятельств через: - групповую и адресную профилактическую работу со студентами, информационно-просветительскую деятельность; - диагностическую работу; - разъяснительную работу с родителями (законными представителями) обучающихся, в том числе адресная. Проведение круглых столов, профилактических бесед, дискуссий, тренингов направленных на профилактику и предупреждение правонарушений и преступлений.
«Профессиональный выбор»	Данный модуль ставит своей целью повышение конкурентоспособности выпускников колледжа, построение его личной профессиональной траектории, поддержание положительного имиджа колледжа, сокращение времени адаптации выпускника при выходе на работу. Для этого создаются необходимые условия для профессионального саморазвития и самореализации личности обучающегося через вовлечение их в трудовую и проектную активность и эффективного функционирования Центра содействия трудоустройству выпускников, участия обучающихся в чемпионатах «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) и других конкурсах профессионального мастерства, например: «Лучший по профессии». Кроме этого в данном модуле предусматривается профессиональное просвещение школьников города; диагностика и консультирование по проблемам профориентации, организация профессиональных проб школьников, а также привлечение социальных партнеров организации к проведению конференций, круглых столов, конкурсов, олимпиад и других мероприятий. Организация экскурсий на предприятия, встреч с представителями разных профессий и социальных ролей, организация участия в мастер-классах, стажировках.
«Организация предметно-эстетической среды»	Окружающая обучающегося предметно-эстетическая среда колледжа, при условии ее грамотной организации, обогащает внутренний мир обучающегося, способствует формированию у него чувства вкуса и стиля, создает атмосферу психологического комфорта, поднимает настроение, предупреждает стрессовые ситуации, способствует позитивному

	восприятию обучающимся колледжа. Воспитывающее влияние на обучающегося осуществляется через такие формы работы с предметно-эстетической средой колледжа как: - оформление интерьера помещений (фойе, коридоров, залов, лестничных пролетов и т.п.) и их периодическая переориентация, которая может служить хорошим средством разрушения негативных установок обучающегося на учебные и внеучебные занятия; - размещение на стенах колледжа регулярно сменяемых экспозиций: творческих работ обучающихся, позволяющих им реализовать свой творческий потенциал, а также знакомящих их с работами друг друга, картин и фоторабот определенного художественного стиля, знакомящего обучающихся с разнообразием эстетического осмысления мира; - озеленение территории, разбивка клумб, тенистых аллей для активного и тихого отдыха; - благоустройство кабинетов, осуществляемое руководителями групп вместе с обучающимися своих кабинетов, создание уютного, комфортного пространства, располагающего к эффективному процессу обучения; - событийный дизайн – оформление пространства проведения конкретных событий в колледже (праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров, выставок, собраний, конференций и т.п. - акцентирование внимания обучающихся посредством элементов предметно-эстетической среды (стенды, плакаты, инсталляции) на важных для воспитания ценностях колледжа, ее традициях, правилах.
«Взаимодействие с родителями»	Вовлечение родителей в коллегиальные формы управления воспитанием, организацию профориентационно значимого общения коллектива обучающихся с родителями как носителями трудового опыта и корпоративной культуры. Работа с родителями или законными представителями обучающихся осуществляется для более эффективного достижения цели воспитания, которое обеспечивается согласованием позиций семьи и колледжа в данном вопросе. Работа с родителями или законными представителями обучающихся осуществляется в рамках следующих видов и форм деятельности: На уровне учебной группы: - общеколледжные родительские собрания, родительские всеобучи, тренинги происходящие в режиме обсуждения наиболее острых проблем обучения и воспитания обучающихся; На индивидуальном уровне: - работа специалистов по запросу родителей для решения острых конфликтных ситуаций;

	- индивидуальное консультирование с целью координации воспитательных усилий педагогов и родителей.
«Цифровая среда»	Обеспечение первичного опыта знакомства с реалиями сбора и использования цифрового следа, предупреждение деструктивного поведения в сетевой среде. Организация освоения цифровой деловой коммуникации, дистанционного публичного выступления, соблюдения сетевого этикета, использования актуальных информационных инструментов расширения коммуникационных возможностей. Финансово-правовая грамотность в использовании цифровой среды.
«Молодежные общественные объединения»	Действующее на базе колледжа студенческое общественное объединение – это добровольное, самоуправляемое, некоммерческое формирование, созданное по инициативе обучающихся и взрослых, объединившихся на основе общности интересов для реализации общих целей, указанных в уставе общественного объединения. - волонтерский студенческий отряд «Добрые сердца» - волонтерская деятельность, направленная на оказание социально-педагогической поддержки детей и подростков, профилактику социально опасных форм поведения, организацию отдыха, досуга молодежи и вторичной занятости студентов

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

Основным направлением самоанализа воспитательной работы является результат воспитания, социализации и саморазвития обучающихся. Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является динамика личностного развития обучающихся каждой группы.

Показатели внутренней оценки качества условий, созданных для воспитания обучающихся, эффективности реализации рабочей программы воспитания и оценка результативности воспитательной работы отражены в таблице 1. Основные направления самоанализа.

Таблица 1. Оценка результативности воспитательной работы

№ п/п	Показатели качества и эффективности реализации программы	Единица измерения	Значение показателя учебной группы			
			на 1 курсе	на 2 курсе	на 3 курсе	на 4 курсе
	Раздел 1. Показатели качества созданных условий для воспитания обучающихся					
1.1.	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне области, города, в которых участвовали обучающиеся учебной группы	ед.	7	8	8	6
1.2.	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне колледжа, в которых участвовали обучающиеся учебной группы	ед.	18	15	15	9
1.3.	Доля обучающихся, охваченных дополнительным образованием (кружки, секции, клубы) от общей численности обучающихся в учебной группе	%	75	80	85	85
1.4.	Количество спортивных и физкультурно-оздоровительных секций и т.п. в колледже, в которых могут бесплатно заниматься обучающиеся	ед.	5	5	5	5
1.5.	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в спортивных секциях и т.п., от общей численности обучающихся в учебной группе	%	25	30	35	35
1.6.	Доля обучающихся, участвующих в деятельности молодежных общественных объединений социальной направленности (студенческое самоуправление, студенческие отряды, агитбригады и др.) от общей численности обучающихся в учебной группе	%	20	25	30	30
1.7.	Доля обучающихся , вовлеченных в добровольческую (волонтерскую) деятельность от общей численности обучающихся в учебной группе	%	35	40	45	45
1.8.	Доля обучающихся, принявших участие в анкетировании по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	100	100	100	100
1.9.	Доля родителей (законных представителей) обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности родителей обучающихся в учебной группе	%	100	100	100	100
1.10	Доля обучающихся, участвовавших в добровольном социально-	%	100	100	100	100

	психологическом тестировании на раннее выявление рисков употребления наркотических средств и психотропных веществ, от общей численности обучающихся группы					
2.	Раздел 2. Показатели эффективности проведенных воспитательных мероприятий для профессионально-личностного развития обучающихся					
2.1.	Доля обучающихся, не пропустивших ни одного учебного занятия по неуважительной причине от общей численности обучающихся в учебной группе	%	100	100	100	100
2.2.	Средний балл освоения ППКРС по итогам учебного года (по всем обучающимся учебной группы по результатам промежуточной аттестации за зимнюю и летнюю сессии)	1,0-4,5 балл	3,5	4,0	4,5	5,0
2.3.	Доля обучающихся, участвующих в олимпиадах и конкурсах различного уровня, в том числе дистанционных, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	35	40	45	45
2.4.	Количество призеров, победителей в индивидуальных зачетах конкурсных мероприятий, из обучающихся учебной группы	чел.	8	9	10	10
2.5.	Доля обучающихся, получающих именную стипендию, правительственную стипендию, стипендию Губернатора Ростовской области, Администрации города, городской Думы от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-	1,0	1,0
2.6.	Доля обучающихся, получивших оценку «отлично» и положительный отзыв работодателя по производственной практике от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-	35	50
2.7.	Доля обучающихся, участвующих в региональном чемпионате WSR, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-	1,0	1,0
2.8.	Доля обучающихся, получивших призовые места на чемпионатах WSR, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-	1,0	1,0
2.9.	Доля обучающихся, сдавших ДЭ на положительную оценку (отлично, хорошо, удовлетворительно), от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-	-	1,0
2.10	Доля обучающихся, сдавших ДЭ на «отлично» от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-	-	2,0
2.11	Количество обучающихся в учебной группе, получивших в ходе ГИА	чел.	-	-	-	0

	оценку «неудовлетворительно»					
2.12	Доля обучающихся, получивших дипломы, грамоты за участие в творческих конкурсах, фестивалях, иных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	15	20	25	25
2.13	Доля обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в спортивных соревнованиях, ГТО и иных физкультурно-оздоровительных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	40	45	50	50
2.14	Количество обучающихся учебной группы, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля	чел.	0	0	0	0
2.15	Количество обучающихся с выявленным фактом немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ в учебной группе	чел.	0	0	0	0
2.16	Количество правонарушений, совершенных обучающимися учебной группы за учебный год	ед.	0	0	0	0
2.17	Количество обучающихся, получивших травмы при проведении воспитательных мероприятий	чел.	0	0	0	0

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Реализация рабочей программы воспитания предполагает комплексное взаимодействие педагогических, руководящих и иных работников колледжа, обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

Воспитательные мероприятия (в том числе, виртуальные экскурсии, семинары и т.п.) проводятся с применением дистанционных образовательных технологий, при этом обеспечивается свободный доступ каждого обучающегося к электронной информационно-образовательной среде колледжа и к электронным ресурсам.

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы. Для реализации рабочей программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее Программа), разработана на основе:

- Конституции Российской Федерации;
- Конвенции ООН о правах ребенка;
- Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р;
- Указа Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
- Федерального Закона от 28.06.2014 №172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями на 31.07.2020);
- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Федерального закона 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1547;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413;
- Федерального закона от 06.10.2003 № 131-ФЗ (ред. от 29.12.2020) «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 23.03.2021);
- Федерального закона от 12.01.1996 № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях»;
- Федерального закона от 11.08.1995 № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»;
- Федерального закона от 19.05.1995 № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»;
- Перечня поручений Президента Российской Федерации от 06.04.2018 № ПР-580, п.1а;
- Перечня поручений Президента Российской Федерации от 29.12.2016 № ПР-2582, п.2б;

- Распоряжения Правительства Российской Федерации от 13.02.2019 № 207-р об утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.21 №37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»;
- Приказа Министерства экономического развития Российской Федерации от 24.01.2020 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 № 113 «Об утверждении Типового положения об учебно-методических объединениях в системе среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ (с изменениями на 09.04.2015);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 г. № 441 "О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";
- Областного закона Ростовской области от 14.11.2013 № 26-ЗС «Об образовании в Ростовской области»;
- Областного закона Ростовской области от 06.05.2016 № 528-ЗС «О патриотическом воспитании граждан в Ростовской области»;
- Областного закона Ростовской области от 25.12.2014 № 309-ЗС «О государственной молодежной политике в Ростовской области»;
- Областного закона Ростовской области от 29.12.2016 № 933-ЗС «О профилактике правонарушений на территории Ростовской области»;
- Областного закона Ростовской области от 16.12.2009 № 346-ЗС «О мерах по предупреждению причинения вреда здоровью детей, их физическому, интеллектуальному, психическому, духовному и нравственному развитию»;
- Областного закона Ростовской области от 12.05.2009 № 218-ЗС «О противодействии коррупции в Ростовской области»;
- постановления Правительства Ростовской области от 19.02.2015 № 123 «Об утверждении Концепции формирования у детей и молодежи Ростовской области общероссийской гражданской идентичности»;
- постановления Правительства Ростовской области от 15.11.2012 № 1018 «Об утверждении Концепции духовно-нравственного и патриотического воспитания обучающихся в образовательных учреждениях Ростовской области с кадетским казачьим компонентом»;
- постановления Правительства Ростовской области от 25.04.2019 № 288 «Об утверждении Концепции развития добровольчества (волонтерства) в Ростовской области до 2025 года»;
- концепции государственной национальной политики в Ростовской области - утверждена протоколом расширенного заседания Консультативного совета по межнациональным отношениям при Губернаторе Ростовской области от 04.11.2017 № 2;
- концепции формирования антинаркотической культуры личности в Ростовской области - утверждена решением антинаркотической комиссии Ростовской области от 18.12.2008;
- приказа министерства общего и профессионального образования Ростовской

области от 10.06. 2021 № 546 «Об утверждении региональной программы развития воспитания»;

- Примерной программы по специальности 09.02.06 Сетевое и системное администрирование и иных нормативных документов.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания колледж укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора колледжа, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по УВ и СР, непосредственно курирующего данное направление, педагога-психолога, педагога-организатора ОБЖ, социального педагога, руководителя физического воспитания, воспитателей общежития, руководителей групп, преподавателей. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

Наименование должности	Кол-во штатных единиц	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор	1	Несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации
Заместитель директора по учебно-воспитательной и социальной работе	1	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Заведующий отделением	1	Осуществление мотивации, организации, контроля и координации воспитательной работой
Социальный педагог	1	Социальная помощь и поддержка обучающихся
Педагог-психолог	1	Психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса
Председатель цикловой методической комиссии классных руководителей	1	Повышение теоретического, научно-методического уровня подготовки руководителей групп по вопросам педагогики воспитательной работы
Заведующая музеем истории колледжа	1	Организация и проведение на базе музея колледжа культурно-образовательных и идеолого-патриотических мероприятий; проведение информационной работы по освещению деятельности колледжа
Преподаватель	16	Реализация воспитательной составляющей (дескрипторов) на учебном занятии
Руководитель учебной группы	8	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции
Преподаватель/мастер	6	Наличие допуска к пед. деятельности
Педагог-организатор ОБЖ	1	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-

		мотивационной функции.
Руководители физического воспитания	1	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции.
Воспитатели общежития	3	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции во внеучебное время

Для реализации рабочей программы воспитания привлекаются как преподаватели и сотрудники колледжа, так и иные лица, обеспечивающие прохождения производственных практик, подготовку к чемпионатам WSR, проведение мероприятий на условиях договоров гражданско-правового характера, а также родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе воспитания мероприятий. При этом при подготовке к соревнованиям Ворлдскиллс используются собственные ресурсы.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы колледж располагает следующими ресурсами: библиотеки с выходом в Интернет, актовый зал, спортивные залы со спортивным оборудованием, тренажёрный зал, специальные помещения для работы кружков, секций, клубов, с необходимым для занятий материально-техническим обеспечением (оборудование, инвентарь и т.п.).

Наименования	Кол-во единиц	Основные требования
Лаборатории/ Мастерские	2	Оснащение по стандартам Worldskills для подготовки к проведению чемпионатов. Проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.
Кабинеты, используемые для учебной деятельности	16	Проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.
Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет	2	Обеспечение учебного и воспитательного процесса всеми формами и методами информационно-библиографического обслуживания: научно-исследовательская работа. Обеспечение доступа к информационным ресурсам Интернета, учебной и художественной литературе, коллекциям

		медиаресурсов на электронных носителях, к множительной технике для тиражирования учебных и методических тексто-графических и аудио- и видеоматериалов, результатов творческой, научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся
Актальный зал	1	Проведение культурного студенческого досуга и занятий художественным творчеством, техническое оснащение которого обеспечивает качественное воспроизведение фонограмм, звука, видеоизображений, а также световое оформление мероприятия; проведения массовых мероприятий, собраний, представлений, досуга и общения обучающихся, группового просмотра кино- и видеоматериалов, организации сценической работы, театрализованных представлений; для работы органов студенческого самоуправления.
Спортивный зал	1	Систематическое проведение занятий физической культурой и спортом, проведения секционных спортивных занятий, участия в физкультурно-спортивных и оздоровительных мероприятиях; выполнения нормативов комплекса ГТО; - наличие эффективной системы вентиляции; - обеспечение пожарной безопасности - нормальная освещенность; - соответствие площади и высоты помещения действующим инженерным нормативам; - соблюдение температурного режима, уровня влажности и шумового загрязнения; - наличие инвентаря и помещений для его хранения.
Тренажерный зал	1	Наличие спортивного оборудования и инвентаря
Кабинет педагога-психолога	1	Для работы психолого-педагогических и социологических служб
Кабинет социального педагога	1	Для работы психолого-педагогических и социологических служб

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и

мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

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

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

Система воспитательной деятельности колледжа представлена на сайте колледжа topcollege.ru

4.4 Примерный календарный план воспитательной работы

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРИНЯТО

решением ФУМО СПО

УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол от _____ (дата) № _____

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

по образовательной программе среднего профессионального образования

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

на период 2021-2025 г.

г. Шахты, 2021 год

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

Российской Федерации, в том числе:

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

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

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

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

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

субъектов Российской Федерации, в том числе «День города» и др.

а также **отраслевых профессионально значимых событиях и праздниках.**

№ п/п	Содержание и формы деятельности <i>Содержание - общая характеристика с учетом примерной программы. Формы: например, учебная экскурсия (виртуальная экскурсия), дискуссия, проектная сессия, учебная практика, производственная практика, урок- концерт; деловая игра; семинар, студенческая конференция и т.д.</i>	Участники <i>(курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)</i>	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
АВГУСТ						
1.	Родительское собрание с родителями и законными представителями обучающихся нового набора вселяющихся в общежитие	Родители обучающихся, преподаватели, обучающиеся 1-4 курс	Студенческое общежитие колледжа	Зам директора по УВ и СР, зав. общежитием, воспитатели общежития	ЛР 1-99	«Взаимодействие с родителями», «Кураторство и поддержка», «Организация

						предметно-эстетической среды», «Правовое сознание»
3	Совещание: подготовка и проверка учебной документации к началу учебного года	преподаватели	Главный корпус	Зам.директора по УР, старший методист.	ЛР 1-29	«Учебное занятие»
СЕНТЯБРЬ						
1.	Праздник «День знаний»	Обучающиеся 1-4 курс	Двор главного корпуса	Директор, зам директора по УВ и СР, зав. отделением, руководители групп	ЛР 1-12	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Учебное занятие», «Профессиональный выбор», «Взаимодействие с родителями»
2.	Праздник «Посвящение в студенты»	Обучающиеся 1 курс	Двор главного корпуса	Зам директора по УВ и СР, зав. отделением, руководители групп.	ЛР 1-12	«Студенческое самоуправление» «Профессиональный выбор»
3.	Классный час: знакомство с локальными нормативными актами и документами по организации учебного процесса: - на 1 курсе «О Правилах внутреннего распорядка обучающихся»; - на 2 и 3 курсах «Особенности проведения практического обучения»; - на 4 курсе «Организация	Обучающиеся 1-4 курс	Закрепленные аудитории	Зав. отделением, руководители групп.	ЛР 1-12	«Кураторство и поддержка», «Правовое сознание», «Учебное занятие»

	государственной итоговой аттестации по специальности»					
4.	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (урок подготовки детей к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	Обучающиеся 1-4 курс	Закрепленные аудитории	Зам директора по УВ и СР, зав. отделением, преподаватель-организатор ОБЖ, руководители групп.	ЛР 1-12,29	«Правовое сознание», «Учебное занятие»
5.	Месячник безопасности и правовых знаний: тематические мероприятия по профилактике экстремизма и терроризма, профилактика безнадзорности, самовольных уходов несовершеннолетних.	Обучающиеся 1-4 курс	Актный зал, закрепленные аудитории	Зам директора по УВ и СР, зав. отделением, педагог-психолог, руководители групп.	ЛР 1-12,29	«Правовое сознание», «Учебное занятие»
6.	Адаптационный курс для первокурсников, в том числе, проживающих в общежитии	Обучающиеся 1 курс	Актный зал, закрепленные аудитории, студенческое общежитие	Зам директора по УВ и СР, зав.отделением, педагог-психолог, руководители групп, воспитатели общежития	ЛР1-20	«Кураторство и поддержка», «Правовое сознание», «Учебное занятие», «Взаимодействие с родителями», «Организация предметно-эстетической среды», «Студенческое самоуправление»
7.	Родительские собрания по учебным группам: - 1,2,3(за исключением выпускных групп) курсы; - 3 (выпускные), 4, 5 курсы	Родители обучающихся	Актный зал, закрепленные аудитории	Зам директора по УВ и СР, зав.отделением, педагог-психолог, руководители групп	ЛР 1-29	«Кураторство и поддержка», «Взаимодействие с родителями»
8.	Тематический классный час «День окончания Второй мировой войны»	Обучающиеся 1-4 курс	Актный зал, музей колледжа, закрепленные	Зам директора по УВ и СР, зав. музеем колледжа, руководители	ЛР1-20	«Кураторство и поддержка», «Ключевые дела ПОО»,

			аудитории	групп		«Учебное занятие»
9.	Час памяти «День солидарности в борьбе с терроризмом»	Обучающиеся 1-4 курс	Музей колледжа, закрепленные аудитории	Зам директора по УВ и СР, зав. музеем колледжа, руководители групп	ЛР1-20	«Кураторство и поддержка», «Ключевые дела ПОО», «Учебное занятие»
10.	Выявление обучающихся, относящихся к категории малообеспеченных, инвалидов, детей-сирот и лиц из числа детей сирот, формирование приказа о назначении социальной стипендии; формирование приказа о постановке на полное гособеспечение	Обучающиеся 1-4 курс	Учебные корпуса	Зам директора по УВ и СР, зав. отделением, руководители групп, социальный педагог	ЛР1-20	«Кураторство и поддержка», «Взаимодействие с родителями»
11.	Индивидуальная работа с обучающимися, относящимися к категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, формирование личных дел	Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из их числа	Учебные корпуса	Зам директора по УВ и СР, руководители групп, социальный педагог	ЛР1-20	«Кураторство и поддержка», «Взаимодействие с родителями»
12.	Заседание Студенческого совета	Обучающиеся 1-4 курс	Учебный корпус, актовый зал	Зам директора по УВ и СР, председатель студенческого самоуправления, кураторы студенческого самоуправления	ЛР 1-29	«Кураторство и поддержка», «Правовое сознание», «Студенческое самоуправление»
13.	Международный день распространения грамотности,	Обучающиеся 1-4 курс	Читальный зал, учебные	Зав. библиотекой, руководители групп.	ЛР 1-20	«Ключевые дела ПОО», «Учебное занятие»,

	викторина «Богатый, могучий»		аудитории			«Цифровая среда»
14.	Информационный час: - День Бородинского сражения русской армии под командованием М.И. Кутузова с французской армией (08.09.1812 г.). -День победы русской эскадры под командованием Ф.Ф. Ушакова над турецкой эскадрой у мыса Тендра; произошло 28-29 августа (8-9 сентября) 1790 года	Обучающиеся 1-2 курс	Музей колледжа, читальный зал, учебные аудитории	Зав. музеем, зав. библиотекой, руководители групп	ЛР 1-20	«Ключевые дела ПОО», «Учебное занятие», «Цифровая среда»
15.	Всероссийский день трезвости Встреча с сотрудниками правоохранительных органов по профилактике правонарушений, употребления ПАВ.	Обучающиеся 1-2 курс	Учебные аудитории	Председатель совета профилактики правонарушений, руководители групп	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО», «Учебное занятие», «Цифровая среда», «Правовое сознание»
16.	Минута молчания «День памяти жертв фашизма»	Обучающиеся 1-4 курс	Учебные аудитории	Руководители групп, преподаватели	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО», «Учебное занятие», «Цифровая среда»
17.	День программиста	Обучающиеся 1-4 курс	Учебные аудитории	Преподаватели спец.дисциплин, руководители групп	ЛР 13-26	«Профессиональный выбор»
18.	К 130 летию со Дня рождения И.М. Виноградова: - беседа «Академик открывший в математике то, что раньше оставалось совершенно	Обучающиеся 1-4 курс	Читальный зал, учебные аудитории	Зав. библиотекой, руководители групп,	ЛР 1-20	«Ключевые дела ПОО», «Учебное занятие», «Цифровая среда»

	недоступным для исследований»					
19.	Введение в профессию (специальность). Экскурсии на предприятия города.	Обучающиеся 1 курс	Предприятия города	заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 1-29	«Профессиональный выбор»
20.	Консультационный день для индивидуальной работы с обучающимися	Обучающиеся 1-4 курс	Кабинет психолога и социального педагога	Специалисты социально-психологической службы	ЛР 25-29	«Кураторство и поддержка»,
21.	Исторический час: - День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). - День зарождения российской государственности (862 год)	Обучающиеся 1-2 курс	Музей колледжа, читальный зал	За. музеем. зав. библиотекой, руководители групп	ЛР 1-20	«Учебное занятие»
22.	Международный день жестовых языков флешмоб "Я тебя слышу"	Обучающиеся 1-4 курс	Официальный сайт, официальная страница в ВК	Педагог-психолог, социальный педагог, студенческий совет	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения»
23.	Неделя безопасности дорожного движения: - Викторина «Знаю и соблюдаю» - Встреча с сотрудником ОГИБДД «Я езжу по правилам» - Акция «Мы должны уважать дорогу, чтобы дорога уважала	Обучающиеся 1-2 курс 3-4 курс 1-4 курс	Учебные аудитории	Зав. отделением, председатель совета профилактики правонарушений, руководители групп	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения», «Организация

	нас!»					предметно-эстетической среды», «Правовое сознание»
24.	Фестиваль студенческого творчества «Минута славы»	Обучающиеся 1-2 курс	актовый зал	Зам директора по УВ и СР, зав. отделением, руководители групп	ЛР 1-29	«Ключевые дела ПОО»
25.	Всемирный день туризма. Осенняя спартакиада «День первокурсника»	Обучающиеся 1 курс	Спортивная площадка	Зам директора по УВ и СР, руководитель физ.воспитания, руководители групп, преподаватели физической культуры, актив студенческого совета	ЛР 29	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения», «Организация предметно-эстетической среды», «Учебное занятие»
26.	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	Обучающиеся, преподаватели	Учебные аудитории	Зав. отделением, председатель совета профилактики правонарушений руководители групп	ЛР 1-20	«Кураторство и поддержка», «Правовое сознание»
27.	День Интернета в России. Интеллектуально-развлекательные мероприятия.	Обучающиеся 1-4 курс	Учебные аудитории	Зав. отделением, председатель цикловой методической комиссии информационных технологий и общеобразовательных дисциплин, руководители групп	ЛР 1-28	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Организация предметно-эстетической среды», «Правовое сознание», «Учебное занятие»
28.	Работа предметных кружков, кружков технического творчества и спортивных	Обучающиеся 1-4 курс	Учебные корпуса, спортивные и	Руководители кружков и секций	ЛР 1-29	«Учебное занятие»

	секций		тренажёрный залы			
ОКТАБРЬ						
1.	Мастер-класс «Введение в профессию»	Обучающиеся 1 и 4 курс	Учебные аудитории	Зав. отделением, председатель цикловой методической комиссии информационных технологий и общеобразовательных дисциплин, руководители групп, преподаватели информатики	ЛР 21-28	«Профессиональный выбор»
2.	Акция «Международный день пожилых людей».	Обучающиеся 1-4 курс	г. Шахты	Председатель студ.совета, кураторы студенческого самоуправления, волонтеры	ЛР 1-25	«Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения»
3.	Видеолекторий «Выдающиеся люди города»	Обучающиеся 1 курс	Музей колледжа, читальный зал, учебные аудитории	Зав. музеем, зав. библиотекой, руководители групп	ЛР 1-29	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Организация предметно-эстетической среды», «Учебное занятие»
4.	Творческий конкурс «Золотая осень» по оформлению рекреаций и актового зала к празднику Дню учителя	Обучающиеся 1-4 курс	Учебные корпуса, актовый зал	Зам директора по УВ и СР, зав. отделением, руководители групп, студенческий совет	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Организация предметно-эстетической среды», «Учебное занятие»
5.	Мастер-класс «Оформление букета из фруктов, овощей»	Обучающиеся 1 и 4 курс	Учебные аудитории	Зав. отделением, председатель цикловой методической комиссии	ЛР 21-28	«Профессиональный выбор»

				руководители групп, преподаватели спец.дисциплин		
6.	Заседание Студенческого совета	Обучающиеся 1-4 курс	Учебный корпус	Председатель студенческого самоуправления, кураторы студенческого самоуправления	ЛР 1-20	«Кураторство и поддержка», «Правовое сознание», «Студенческое самоуправление»
7.	Всероссийский открытый урок «День гражданской обороны».	Обучающиеся 1-4 курс	Учебные аудитории	Преподаватель-организатор ОБЖ, руководители групп	ЛР 1-20. 29	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Организация предметно-эстетической среды», «Учебное занятие», «Правовое сознание»
8.	Праздничный концерт, посвященный Дню учителя	Обучающиеся 1-4 курс	Актный зал	Зам директора по УВ и СР, зав. отделением, председатель студ.совета	ЛР 1-20	«Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды», «Студенческое самоуправление»
9.	Международный день детского церебрального паралича. Акция «Сердце на ладони»	Обучающиеся 1-4 курс	Реабилитационный центр "Добродетя"	Зам директора по УВ и СР, студ.совет	ЛР 1-20	«Кураторство и поддержка»
10.	Классные часы, посвященные празднованию Дню профтехобразования (беседы «Из истории профтехобразования», «Под крышей дома твоего...», встречи с выпускниками колледжа, ветеранами труда и др.) «Семья - это то, что с тобою всегда».	Обучающиеся 1-4 курс	Музей колледжа, читальный зал, учебные аудитории	Зав. отделением, зав. музеем, зав. библиотекой, руководители групп	ЛР 1-29	«Кураторство и поддержка», «Профессиональный выбор», «Цифровая среда»

11.	Конкурс стенгазет «Горжусь своей профессией»	Обучающиеся 1—4 курс	Учебные корпуса	Зав. отделением, председатель цикловой методической комиссии информационных технологий и общеобразовательных дисциплин, руководители групп	ЛР 1-29	«Профессиональный выбор»
12.	Международный день повара	Обучающиеся 1-4 курс	Закрепленные аудитории	Зав. отделением, руководители групп	ЛР 1-31	«Ключевые дела ПОО», «Учебное занятие»
13.	Лекция для обучающихся на тему: «Профилактика негативных проявлений среди детей и подростков»	Обучающиеся 1-2 курс	Учебные аудитории	Председатель совета профилактики правонарушений, руководители групп	ЛР 1-20	«Кураторство и поддержка», «Учебное занятие», «Правовое сознание»
14.	Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения «Вместе ярче».	Обучающиеся 1-4 курс	Учебные аудитории	Зав. отделением, руководители групп,	ЛР 1-29	«Учебное занятие», «Цифровая среда»
15.	К 100 летию со дня рождения академика Российской академии образования Эрдниева Пюрвя Мучкаевича. Всемирный день математики.	Обучающиеся 1-4 курс	Учебные аудитории	Зав. отделением, председатель цикловой методической комиссии информационных технологий и общеобразовательных дисциплин, руководители групп	ЛР 1-25	«Учебное занятие»
16.	Праздник ГТО Участие в спортивных и физкультурно-оздоровительных мероприятиях, сдача норм ГТО (по отдельному плану)	Обучающиеся 1-4 курс	спортивный зал	Руководитель физ.воспитания, преподаватели физического воспитания.	ЛР 29	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные

						объединения», «Организация предметно- эстетической среды»
17.	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	Обучающиеся, преподаватели	Учебные аудитории	Зав. отделением, председатель совета профилактики правонарушений, руководители групп	ЛР 1-20	«Кураторство и поддержка», «Правовое сознание»
18.	Лекция для обучающихся на тему: «Профилактика употребления снюса»	Обучающиеся 2-3 курс	Актный зал, учебные аудитории	Зав. отделением, председатель совета профилактики правонарушений, педагог-психолог, руководители групп	ЛР 1-20,29	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Правовое сознание», «Учебное занятие»
19.	Лекция для обучающихся на тему: «Профилактика табакокурения (сигареты, в т.ч. кальян, веселящий газ, спайсовые группы)»	Обучающиеся 1-4 курс	Актный зал, учебные аудитории	Зав. отделением, председатель совета профилактики правонарушений, педагог-психолог, руководители групп	ЛР 1-20,29	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Правовое сознание», «Учебное занятие»
20.	Неделя безопасности в сети Интернет: - Классные часы «День интернета»; - Всероссийский Урок безопасности в сети интернет.	Обучающиеся 1-4 курс	Актный зал, учебные аудитории	Зав. отделением, председатель совета профилактики правонарушений, педагог-психолог, руководители групп	ЛР1-28	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Правовое сознание», «Учебное занятие»
21.	День памяти жертв политических репрессий. - Тематическая выставка литературы «Жертвам ГУЛАГа посвящается»	Обучающиеся 1-4 курс	Музей колледжа, библиотека, учебные аудитории	Зав. музеем, зав. библиотекой, руководители групп,	ЛР 1-25	«Цифровая среда», «Учебное занятие»

	- Час истории «Наказание без преступления» - Тематические уроки истории «Жертвы политических репрессий»					
22.	Круглый стол с работодателями «Требования к обучающимся при прохождении практики»	Обучающиеся 3,4, курс	Актный зал	Зав. отделением, руководители практики	ЛР 1-29	«Профессиональный выбор»
23.	Проведение социально-психологического тестирования	Обучающиеся 1-4 курс	Учебные аудитории	Зам. директора по УВ и СР, зав. отделением, социально-психологический отдел, руководители групп	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО», «Правовое сознание», «Учебное занятие», «Кураторство и поддержка»
24.	Трудовые субботники и десанты; благоустройство, оформление, озеленение учебных аудиторий, рекреаций	Обучающиеся 1-4 курс	Учебные корпуса	Зав.отделениями, руководители групп	ЛР 1-20	«Ключевые дела ПОО», «организация предметно-эстетической среды»
НОЯБРЬ						
1.	Лекция для обучающихся на тему: «Манипулирование в вопросах и ответах»	Обучающиеся 1 курс	актовый зал	Зав. отделением, педагог-психолог, руководители групп	ЛР 1-20	«Кураторство и поддержка», «Учебное занятие»
2.	Сдача норм ГТО	Обучающиеся 1-2 курс	Центр тестирования	Руководитель физ.воспитания, преподаватели физического воспитания	ЛР 29	«Ключевые дела ПОО», «Учебное занятие»
3.	Заседание Студенческого совета	Обучающиеся 1-4 курс	Учебный корпус	Председатель студенческого самоуправления, кураторы студенческого самоуправления	ЛР 1-25	«Студенческое самоуправление»

4.	Тематические классные часы День народного единства	Обучающиеся 1-4 курс	Закрепленные аудитории	Зав. отделением, руководители групп	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Правовое сознание», «Учебное занятие»
5.	Беседа «Общие меры профилактики во время пандемии. Соблюдение санитарных норм поведения как форма защиты от вирусов. Правовое регулирование вопросов поведения в условиях пандемии»	Обучающиеся 1-4 курс	Закрепленные аудитории	Зав. отделением, специалист кабинета здоровья, руководители групп	ЛР 1-25,29	«Правовое сознание», «Учебное занятие»
6.	Мастер-класс «Цветы из мастики»	Обучающиеся 1 и 4 курс	Учебные аудитории	Зав. отделением, председатель цикловой методической комиссии руководители групп, преподаватели спец.дисциплин	ЛР 21-28	«Профессиональный выбор»
7.	Беседа - презентация Любите книги- источник знаний	Обучающиеся 1-4 курс	читальный зал, учебные аудитории	Зав. отделением, зав. музеем, зав. библиотекой, руководители групп	ЛР 1-27	«Кураторство и поддержка», «Профессиональный выбор», «Цифровая среда»
8.	Виртуальная выставка «200- летие со дня рождения Ф.М. Достоевского»	Обучающиеся 1-2 курс	Сайт колледжа, официальные странички в соц.сетях	Зав. библиотекой	ЛР 1-20	«Цифровая среда»
9.	Акция Международный день слепых	Обучающиеся 1-4 курс	г. Шахты	Студенческий совет, волонтеры, кураторы студенческого самоуправления	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО»
10.	Международный день толерантности. Неделя	Обучающиеся 1-4 курс	Закрепленные аудитории	Социальный педагог, педагог-психолог,	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и

	толерантности			руководители групп		поддержка», «Учебное занятие»
11.	Лекция для обучающихся на тему: «Правовая ответственность несовершеннолетних»; «Всероссийский день правовой помощи детям»	Обучающиеся 1-2 курс	Закрепленные аудитории	Зав. отделением, уполномоченный по правам ребёнка, руководители групп	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Правовое сознание», «Учебное занятие»
12.	Акция День отказа от курения	Обучающиеся 1-4 курс	Учебный корпус. прилегающая территория	Председатель совета профилактики правонарушений, студ.совет, волонтеры	ЛР 1-25. 29	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление»
13.	Круглый стол День начала Нюрнбергского процесса	Обучающиеся 1-2 курс	Читальный зал	Зав. музеем, зав. библиотекой, преподаватели истории	ЛР 1-25	«Учебное занятие»
14.	Информационный час, посвященный Дню прав ребенка (Конвенция о правах ребенка)	Обучающиеся 1-2 курс	Учебные аудитории	Зав. отделением, уполномоченный по правам ребёнка, руководители групп	ЛР 1-25	«Учебное занятие»
15.	«Неделя правовых знаний» - Лекция для обучающихся на тему: - «Межнациональное согласие и гармонизация межэтнических отношений «Многонациональный Донской край»; - «Профилактика вовлечения обучающихся в деструктивные организации, массовые драки» - Конкурс социальных плакатов приуроченных к неделе профилактики «Неделя	Обучающиеся 1-4 курс 1-2 курс 1-2 курс	по ауд.	Зав. отделением, председатель совета профилактики правонарушений, педагог-психолог, социальный педагог, преподаватели юридических дисциплин, руководители групп	ЛР 1-29	«Правовое сознание»

	правовых знаний»					
16.	Праздничный концерт День матери	Обучающиеся 1-4 курс	Актный зал	Зам директора по УВ и СР, зав. отделением, руководители групп	ЛР 1-20	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Студенческое самоуправление»
17.	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	Обучающиеся, преподаватели	Учебные аудитории	Зав. отделением, председатель совета профилактики правонарушений, руководители групп,	ЛР 1-20	«Кураторство и поддержка», «Правовое сознание»
18.	Собрание студентов 3,4, курса для проведения инструктажа по требованиям охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности при прохождении производственной практики	Обучающиеся 3-4 курс	Учебные аудитории	Зав.отделением, преподаватель-организатор ОБЖ, руководители практик	ЛР	«Профессиональный выбор»
ДЕКАБРЬ						
1.	Всемирный день борьбы со СПИДом. Участие во Всероссийском тестировании.	Обучающиеся 1-4 курс	Закрепленные аудитории	Зав. отделением, руководители групп	ЛР 1-20. 29	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Правовое сознание», «Учебное занятие»
2.	Конкурс плакатов, посвященный здоровому образу жизни «Мы выбираем жизнь» (посвященный Всемирному Дню борьбы со СПИДом)	Обучающиеся 1-2 курс	Учебный корпус	Зав. отделением, председатель совета профилактики правонарушений, студ. совет, руководители групп	ЛР 1-20	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Правовое сознание», «Учебное занятие»
3.	Фестиваль творчества студентов-первокурсников «Да здравствует жизнь!», посвященный ЗОЖ (конкурс	Обучающиеся 1 курс	Актный зал	Зам директора по УВ и СР, зав. отделением, председатель совета профилактики	ЛР 1-20	«Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды»

	агитбригад групп)			правонарушений, студ. совет, руководители групп		
4.	Умей сказать «нет»! цикл психологических бесед-тренингов по профилактике зависимостей	Обучающиеся 1 курс	Закрепленные аудитории	Председатель совета профилактики правонарушений, педагог-психолог	ЛР 1-25	«Кураторство и поддержка», «Правовое сознание»
5.	Уроки мужества День неизвестного солдата. Возложение цветов к памятникам погибших	Обучающиеся 1-4 курс	Музей колледжа, закрепленные аудитории, городской парк культуры и отдыха Аллея Славы, памятные места и воинские захоронения	Зав. музеем, руководители групп, студенческий совет	ЛР 1-29	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда»
6.	Уроки доброты День добровольца (волонтера)	Обучающиеся 1 курс	Закрепленные аудитории	Студенческий совет, волонтеры	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление»
7.	Урок мужества День начала контрнаступления советских войск против немецко-фашистских войск в битве под Москвой	Обучающиеся 1-4 курс	Музей колледжа, читальный зал, закрепленные аудитории	Зав. музеем. зав. библиотекой, руководители групп, преподаватели истории	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО», «Учебное занятие»
8.	Заседание Студенческого совета	Обучающиеся 1-4 курс	Учебный корпус	Председатель студенческого самоуправления, кураторы студенческого самоуправления	ЛР 1-20	«Правовое сознание», «Студенческое самоуправление»
9.	Конкурс рисунков и плакатов, посвященный Международному Дню борьбы с коррупцией	Обучающиеся 1-2 курс	фойе корпусов	Зав. отделением, председатель совета профилактики	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление»,

				правонарушений, руководители групп		«Правовое сознание»
10.	Тематический классный час День Героев Отечества	Обучающиеся 1-4 курс	Закрепленные аудитории	Руководители групп	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО»
11.	Конкурс стенгазет «Мое блюдо»	Обучающиеся 1—4 курс	Учебные корпуса	Зав. отделением, председатель цикловой методической комиссии руководители групп	ЛР 1-31	«Профессиональный выбор»
12.	Круглый стол, посвященный Международному Дню борьбы с коррупцией	Обучающиеся 1-4 курс	Актный зал	Зам. директора по УВ и СР, студенческий совет	ЛР 1-24	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Правовое сознание»
13.	Единый урок «Права человека» приуроченный к Всемирному дню прав человека	Обучающиеся 1-4 курс	Закрепленные аудитории	Руководители групп, уполномоченный по правам ребёнка, представители правоохранительных органов, преподаватели истории и обществознания	ЛР 1-24	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Правовое сознание»
14.	Встреча с инспектором ОПДН «Знай и соблюдай»	Обучающиеся 1-3 курс	Закрепленные аудитории	Зав. отделением, инспектор ОПДН		«Правовое сознание», «Кураторство и поддержка»
15.	День Конституции Российской Федерации	Обучающиеся 1-4 курс	Закрепленные аудитории	Руководители групп	ЛР 1-20	«Ключевые дела ПОО»
16.	Социальные инициативы обучающихся и мероприятий по социальному взаимодействию: «Подарок от Деда Мороза» - новогодняя благотворительная акция	Обучающиеся 1-4 курс	Центр помощи детям, МБУЗ ЦГБ г. Шахты, реабилитационный центр "Доброе дело"	Зам. директора по УВ и СР, студ.совет	ЛР1-25	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление»
17.	Новогодний КВН «Новый год полон чудес»	Обучающиеся 1-4 курс	Актный зал	Зав. отделом, руководители групп,	ЛР1-20	«Ключевые дела ПОО», «Организация

				студенческий совет		предметно-эстетической среды»
18.	К 165 -летию со дня рождения И.И. Александрова научно-практическая конференция «Как решать задачи?»	Обучающиеся 1-2 курс	Учебная аудитория	Председатель цикловой методической комиссии информационных технологий и общеобразовательных дисциплин	ЛР1-31	«Учебное занятие»
19.	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	Обучающиеся, преподаватели	Учебный корпус	Зав. отделением, председатель совета профилактики правонарушений	ЛР 1-12	«Кураторство и поддержка», «Правовое сознание»
ЯНВАРЬ						
1.	Оформление рекреаций к Дню российского студенчества	Обучающиеся 1-4 курс	Рекреации учебных корпусов, студенческого общежития	Зав. отделением, руководители групп, студенческий совет	ЛР 1-12	«Организация предметно-эстетической среды»
2.	Лекция для обучающихся на тему: «Социальные сети, интернет безопасность»	Обучающиеся 1-4 курс	Закрепленные аудитории	Председатель цикловой методической комиссии информационных технологий и общеобразовательных дисциплин, руководители групп, преподаватели Информатики	ЛР 1-29	«Кураторство и поддержка», «Правовое сознание», «Учебное занятие»
3.	Классные часы, посвященные проблемам экологии, в том числе о раздельном сборе мусора	Обучающиеся 1-4 курс	Закрепленные аудитории	Председатель цикловой методической комиссии ПНГ и экологии, руководители групп	ЛР 1-20. 29	«Правовое сознание», «Учебное занятие»

4.	Информационный час: - Международный день памяти жертв Холокоста.	Обучающиеся курс	1-2	Музей колледжа, читальный зал, закрепленные аудитории	Зав. музеем, зав. библиотекой, руководители групп	ЛР 1-20.	«Ключевые дела ПОО»
5.	Неделя профилактики интернет-зависимости «OFFLINE» - Урок безопасности («Интернет-безопасность»); - Акция «Всемирный день без интернета»	Обучающиеся курс	1-4	Учебный корпус по закрепленным аудиториям, актовый зал, спортивный и тренажерный залы	Зав. отделением, руководители групп, руководители физического воспитания, преподаватели	ЛР 1-29	«Кураторство и поддержка», «Правовое сознание», «Учебное занятие»
6.	Конкурсно-развлекательная программа, посвященная Дню российского студенчества «Татьянин день»(праздник студентов)	Обучающиеся курс	1-4	Актовый зал	Зам директора по УВ и СР, студенческий совет	ЛР 1-12	«Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды»
7.	Тематические классные часы: «День снятия блокады Ленинграда»	Обучающиеся курс	1-4	Закрепленные аудитории	Руководители групп	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды»
8.	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	Обучающиеся, преподаватели		Учебный корпус	Зав. отделением, председатель совета профилактики правонарушений	ЛР 1-12	«Кураторство и поддержка», «Правовое сознание»
ФЕВРАЛЬ							
1.	Заседание Студенческого совета	Обучающиеся курс	1-4	Учебный корпус	Председатель студенческого самоуправления, кураторы студенческого самоуправления	ЛР 1-12	«Студенческое самоуправление», «Правовое сознание»
2.	Месячник оборонно-массовой и	Обучающиеся	1-4	Учебный корпус,	Зам директора по УВ и	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО»,

	гражданско-патриотической работы «Несокрушимая и легендарная». Уроки мужества в группах 1-4-х курсов	курс	по ауд., актовый зал, читальный зал б, памятные места и места воинских захоронений	СР, зав. музеем, зав. библиотекой, руководители групп		«Цифровая среда», «Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения»
3.	Лекция для обучающихся на тему: «Профилактика сквернословия», приуроченная к Всемирному дню борьбы с ненормативной лексикой.	Обучающиеся 1-2 курс	Закрепленные аудитории	Председатель цикловой методической комиссии языков и культуры речи, педагог-психолог, руководители групп	ЛР 1-25	«Студенческое самоуправление», «Правовое сознание», «Учебное занятие», «Цифровая среда»
4.	Тематические классные часы: «День освобождения г. Шахты от фашистских захватчиков»	Обучающиеся 2-4 курс	Закрепленные аудитории	Зав. отделением, зав. библиотекой, руководители групп	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения»
5.	Мастер-класс «Оформление кондитерских изделий глазурью»	Обучающиеся 1 и 4 курс	Учебные аудитории	Зав. отделением, председатель цикловой методической комиссии руководители групп, преподаватели спец.дисциплин	ЛР 21-28	«Профессиональный выбор»
6.	"Линейка памяти", посвященная памяти студентов, погибших в войнах 20 века	Обучающиеся 1 курс	Актовый зал	Зам директора по УВ и СР, зав. музеем, руководители групп	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения»
7.	Конкурс мультимедийных	Обучающиеся 1-2 курс	актовый зал	Руководитель физ.воспитания,	ЛР 1-29	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда»,

	презентаций обучающихся по формированию и укреплению здоровья, пропаганде здорового образа жизни			преподаватели физического воспитания, студенческое самоуправление		«Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения»
8.	Лекция для обучающихся на тему: «Профилактика зависимости от спиртосодержащих напитков и энергетиков»»	Обучающиеся 2-4 курс	Закрепленные аудитории	Зав. отделением, председатель совета профилактики правонарушений, руководители групп	ЛР 1-25	«Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения», «Правовое сознание»
9.	Участие в городском митинге, посвященном освобождению г. Шахты	Обучающиеся 1-4 курс	Городской парк культуры аллея славы	Зам директора по УВ и СР руководители групп	ЛР 1-20	«Ключевые дела ПОО»
10.	Конкурс стен газет здоровье, пропаганде здорового образа жизни	Обучающиеся 1—3 курс	Учебные корпуса	Зав. отделением, председатель цикловой методической комиссии руководители групп	ЛР 1-27	«Профессиональный выбор»
11.	День защитников Отечества - Спортивно – развлекательная программа «Ану-ка, парни!»	Обучающиеся, преподаватели	Спортивный зал	Зам директора по УВ и СР, зав. отделением руководители физического воспитания	ЛР 1-25.	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление»
12.	Тематический классный час, посвященный Международному дню борьбы с наркоманией	Обучающиеся 1-4 курс	Закрепленные аудитории	Руководители групп	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание»
13.	«Мой разум – основы поведения, а мое сердце – мой закон» –встреча с инспектором ОПДН	Обучающиеся 1-2 курс	Актный зал	Зав. отделением, председатель совета профилактики правонарушений, руководители групп	ЛР 1-25	«Правовое сознание»

14.	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	Обучающиеся, преподаватели	Учебный корпус	Зав. отделением, председатель совета профилактики правонарушений	ЛР 1-12	«Кураторство и поддержка», «Правовое сознание»
МАРТ						
1.	Участие во Всероссийском уроке ОБЖ, приуроченном к празднованию Всемирного дня ГО	Обучающиеся 1-3 курс	Закрепленные аудитории	Преподаватель - организатор ОБЖ, руководители групп	Лр-1-20,29	«Учебное занятие»
2.	Праздник «Масленица».	Обучающиеся, преподаватели	Двор главного корпуса	Зам директора по УВ и СР, студ.совет	ЛР 1-12	«Студенческое самоуправление», «Ключевые дела ПОО»
3.	Неделя профилактики психоактивных веществ «Независимое детство»: - Всемирный день борьбы с наркотиками и наркобизнесом». - Акция «Сообща, где торгуют смертью» - Профилактические беседы с участием врача-нарколога «Мы выбираем здоровье!» - Лекция для обучающихся на тему: «Формирование зависимостей»	Обучающиеся 1-4 курс	Учебный корпус закрепленные аудитории	Зав. отделением, председатель совета профилактики правонарушений, руководители групп, педагог-психолог	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление», «Молодежные общественные объединения», «Правовое сознание», «Взаимодействие с родителями»
4.	Тематические классные часы на темы здорового образа жизни на темы:	Обучающиеся 1-4 курс	Закрепленные аудитории	Зав. отделением, преподаватель-организатор ОБЖ, руководители групп	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО»

	- «Здоровое питание», - «Значение сна», - дискуссии о правилах безопасности на дорогах, безопасности в быту					
5.	Заседание Студенческого совета	Обучающиеся 1-4 курс	Учебный корпус	Председатель студенческого самоуправления, кураторы студенческого самоуправления	ЛР 1-12	«Студенческое самоуправление», «Правовое сознание»
6.	Мастер-класс «Цветы из мастики»	Обучающиеся 1 и 4 курс	Учебные аудитории	Зав. отделением, председатель цикловой методической комиссии, руководители групп, преподаватели спец.дисциплин	ЛР 21-28	«Профессиональный выбор»
7.	Международный женский день - «А, ну-ка, девушки!»; - праздничная конкурсная программа «Мисс ШРКТЭ!»	Обучающиеся 1-4 курс, преподаватели	Актный зал	Зам директора по УВ и СР, зав. отделением, руководители групп, студенческое самоуправление	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление», «Взаимодействие с родителями», «Организация предметно-эстетической среды»
8.	Мастер-класс «Повышение эффективности дистанционных технологий»	Обучающиеся 3-4 курс	Закрепленные аудитории	Председатель цикловой методической комиссии информационных технологий и общеобразовательных дисциплин, преподаватели	ЛР 1-29	«Профессиональный выбор»

				спец.дисциплин		
9.	День воссоединения Крыма с Россией - тематические классные часы «Крым наш»; - виртуальные экскурсии по Крымскому полуострову	Обучающиеся курс 1-2	Закрепленные аудитории	Руководители групп, зав. библиотекой	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление», «Взаимодействие с родителями», «Организация предметно-эстетической среды»
10.	Лекция для обучающихся на тему: «Негативные эмоциональные проявления»	Обучающиеся курс 1-2	Закрепленные аудитории	Педагог-психолог, руководители групп	ЛР 1-12	«Кураторство и поддержка»
11.	Тематические классные часы «Самопрезентация - путь к успеху на рынке труда»	Обучающиеся курс 3-4	Закрепленные аудитории	Руководители групп	ЛР 1-29	«Профессиональный выбор»
12.	Классный час «Социальные проблемы современной молодёжи»	Обучающиеся курс 1-2	Закрепленные аудитории	Зав. отделением, педагог-психолог, руководители групп	ЛР 1-12	«Кураторство и поддержка»
13.	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	Обучающиеся, преподаватели	Учебный корпус	Зав. отделением, председатель совета профилактики правонарушений	ЛР 1-12	«Кураторство и поддержка», «Правовое сознание»
14.	Анкетирование обучающихся по вопросам здорового образа жизни и удовлетворённостью качеством обучения и условиями образовательного процесса	Обучающиеся курс 1-4	Закрепленные аудитории	Руководители групп, педагог-психолог, социальный педагог	ЛР 1-12	«Кураторство и поддержка»
АПРЕЛЬ						
1.	Заседание Студенческого совета	Обучающиеся курс 1-4	Учебный корпус	Председатель студенческого самоуправления,	ЛР 1-20	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление»

				кураторы студенческого самоуправления		
2.	День космонавтики	Обучающиеся 1-4 курс	Закрепленные аудитории	Зав. отделением, руководители групп, преподаватель астрономии	ЛР1-20	«Ключевые дела ПОО», «Учебное занятие»
3.	Конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии» среди учебных групп специальности	Обучающиеся 3-4 курс	Актный зал	Зав. отделением, председатель цикловой методической комиссии информационных технологий и общеобразовательных дисциплин, преподаватели спец.дисциплин	ЛР 20-29	«Профессиональный выбор»
4.	Беседа-тренинг «Особенности профессионального имиджа»	Обучающиеся выпускных групп	Закрепленные аудитории	Педагог-психолог, руководители групп	ЛР1-29	«Профессиональный выбор», «Учебное занятие», «Кураторство и поддержка»
5.	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	Обучающиеся, преподаватели	Учебный корпус	Зав. отделением, председатель совета профилактики правонарушений	ЛР 1-12	«Кураторство и поддержка», «Правовое сознание»
6.	Международная дата памяти о чернобыльской катастрофе «Выжженная земля» видеолекторий	Обучающиеся 1-4 курс	Закрепленные аудитории	Преподаватель-организатор ОБЖ, руководители групп, преподаватели ОБЖ, БЖ	ЛР1-20	«Учебное занятие», «Цифровая среда»
МАЙ						
1.	Участие в городских праздничных мероприятиях «Праздник весны и труда»	Обучающиеся 1-4 курс	г. Шахты	Зам директора по УВ и СР, зав. отделением, руководители групп	ЛР 1-20	«Ключевые дела ПОО»

2.	Заседание Студенческого совета	Обучающиеся 1-4 курс	Учебный корпус	Председатель студенческого самоуправления, кураторы студенческого самоуправления	ЛР 1-12	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление»
3.	Участие в городских мероприятиях, посвященных Дню Победы. Дни памяти и примирения, посвященные погибшим во Второй мировой войне.	Обучающиеся 1-4 курс	г. Шахты	Зам директора по УВ и СР, зав. отделением, руководители групп	ЛР 1-20	«Ключевые дела ПОО»
4.	Тематический классный час «Здоровье-главное богатство человека»	Обучающиеся 1-4 курс	Закрепленные аудитории	Специалист "кабинета здоровья", руководители групп	ЛР 1-20	«Ключевые дела ПОО»
5.	Акция «Флаги России», приуроченная ко Дню государственного флага Российской Федерации	Обучающиеся 1-4 курс	Учебные корпуса	Зам директора по УВ и СР, зав. отделением, руководители групп	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды»
6.	День славянской письменности и культуры	Обучающиеся 1-2 курс	Читальный зал, закрепленные аудитории	Председатель цикловой методической комиссии языков и культуры речи, зав. библиотекой	ЛР 1-25	«Учебное занятие»
7.	Тематический классный час «День российского предпринимательства»	Обучающиеся 1-4 курс	Закрепленные аудитории	Руководители групп	ЛР 1-29	«Учебное занятие», «Профессиональный выбор»
8.	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	Обучающиеся, преподаватели	Учебный корпус	Зав. отделением, председатель совета профилактики правонарушений	ЛР 1-12	«Кураторство и поддержка», «Правовое сознание»
9.	Участие в учебно-полевых сборах.	Юноши 2 курс	Артемовское структурное учебное	Зав. отделением, педагог-организатор ОБЖ., руководители	ЛР 1-25	«Учебное занятие»

			подразделение и полигон "Кадамовский" в/ч № 22179.	групп		
10.	Акция, посвящённая Всемирному дню без табака смени сигарету на конфету.	Обучающиеся 1-4 курс	Учебные корпуса и прилегающая территория	Председатель совета профилактики правонарушений	ЛР 1-12	«Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление», «Правовое сознание»
11.	Мероприятия, направленные на профилактику суицидального поведения, формирования позитивного отношения к жизни	Обучающиеся 1-4 курс	кабинет психолога	Педагог-психолог	ЛР 1-12	«Взаимодействие с родителями», «Организация предметно- эстетической среды», «Кураторство и поддержка»
ИЮНЬ						
1.	Заседание Студенческого совета, Совета самоуправления общежития, Старостата по итогах работы за год, проведение анкетирования и опросов обучающихся: по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса; по выявлению качества проведенных воспитательных мероприятий	Обучающиеся 1-4 курс	Учебные корпуса закрепленные аудитории, студенческое общежитие	Зам директора по УВ и СР, зав. отделением. студенческое самоуправление, кураторы студенческого самоуправление	ЛР 1-12	«Студенческое самоуправление»
2.	Пушкинский день России: - Книжно-иллюстративная выставка литературы	Обучающиеся 1-2 курс	Читальный зал	Председатель цикловой	ЛР 1-25	«Учебное занятие»

	«Отечество он славил и любил»; - Информационно-просветительская акция «С Днем рождения, Александр Сергеевич!»			методической комиссии языков и культуры речи, зав. библиотекой		
3.	Участие в городских мероприятиях День России	Обучающиеся 1-2 курс	г. Шахты	Зам. директора по УВ и СР, зав. отделением, руководители групп, студенческое самоуправление, волонтеры	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Студенческое самоуправление»
4.	Встречи с представителями предприятий партнеров «Ярмарка вакансий»	Обучающиеся 3-4 курс	Предприятия - партнеры	Зав. отделением, руководители групп	ЛР 1-29	«Кураторство и поддержка», «Профессиональный выбор»
5.	День памяти и скорби – день начала Великой Отечественной войны (1941г.).	Обучающиеся 1-3 курс	г. Шахты	Зам директора по УВ и СР. студенческое самоуправление	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО». «Студенческое самоуправление»
6.	День молодежи, участие в городских мероприятиях	Обучающиеся 1-4 курс	г. Шахты	Зам директора по УВ и СР, студенческое самоуправление	ЛР 1-20	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Студенческое самоуправление»
7.	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	Обучающиеся, преподаватели	Учебный корпус	Зав. отделением, председатель совета профилактики правонарушений	ЛР 1-12	«Кураторство и поддержка», «Правовое сознание»
ИЮЛЬ						
1.	День семьи, любви и верности. Конкурс видеопрезентаций своей семьи «Моя семья моя опора»	Обучающиеся 1-3 курс, родители	Он-лайн через официальную страничку ВК	Зам директора по УВ и СР, зав. отделением, руководители групп	ЛР 1-25	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Студенческое самоуправление»,

						«Кураторство и поддержка», «Взаимодействие с родителями»
2.	Торжественное вручение дипломов выпускникам 2022 г. Праздничная программа «До свидания, выпускник!»	Выпускники, родители	Двор главного корпуса	Зам директора по УВ и СР, зав.отделением, руководители выпускных групп, студсовет	ЛР 1-12	«Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Студенческое самоуправление»
3.	Проведение анкетирования родителей по итогам учебного года.	родители	Он-лайн, через электронную форму сайта	Социальный педагог, педагог-психолог, руководители групп	ЛР 1-12	«Кураторство и поддержка», «Взаимодействие с родителями»