Министерство образования Омской области
Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Тарский индустриально-педагогический колледж»
(БПОУ "ТИПК")

Берестов
ский А.М.
O="БПОУ "ТИПК"",
CN=Берестовский А.М.,
E=tsht_tara@mail.ru
Основание: я подтверждаю
этот документ своей
удостоверяющей подписью
Местоположение: место
подписания

# Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

**Квалификация –** Повар ↔ кондитер

Тара, 2021 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профессиональных стандартов: 33.011 Повар, приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н, 33.010 Кондитер, приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н, 33.014 Пекарь, приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н.

Организация-разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Тарский индустриально-педагогический колледж»

Разработчики:
Павлюченко К.В., заместитель директора
Крашковец М.В., председатель цикловой комиссии
Пимкина О.А., заведующий отделением

ОПОП рекомендована к утверждению заседанием педагогического совета. Протокол № 4 от «29» июня 2021 г.

| | |
|---|---|
| СОГЛАСОВАНО | УТВЕРЖДАЮ |
| Шеф-повар ИП Скиллер В.А. | Директор БПОУ «ТИПК» |
| _____ Прошкин И.А. | _____ А.М. Берестовский |
| «29» июня 2021г. | «29» июня 2021г. |
| МП | МП |

## Содержание


| | | |
|---|---|---|
| 1. | Общие положения | 4 |
| 2. | Общая характеристика образовательной программы | 5 |
| 3. | Характеристика профессиональной деятельности выпускника | 6 |
| 4. | Планируемые результаты освоения образовательной программы | 7 |
| 5. | Структура образовательной программы | 45 |
| 6. | Условия реализации образовательной программы | 49 |
| 7. | Организация государственной итоговой аттестации | 55 |
| | Приложения | |

## 1. Общие положения

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана БПОУ ОО «Тарский индустриально-педагогический колледж» в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой профессии, профессиональных стандартов: «Повар», «Кондитер», «Пекарь», примерной основной образовательной программы.

ППКРС регламентирует цель, планируемые результаты освоения образовательной программы, перечень, содержание, объем и порядок реализации учебных предметов, дисциплин, модулей, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности, условия образовательной деятельности и включает в себя учебный план, рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППКРС составляется на полный курс обучения и обновляется ежегодно с учетом запросов работодателей, особенностями развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, на основании чего образовательная программа пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, содержания рабочих программ учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППКРС реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа. Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включенных в ППКРС рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

Нормативную основу разработки ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России от 05.08.2020 от N 390 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 N 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Постановление от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- локальные акты колледжа.

## 2. Общая характеристика образовательной программы

ППКРС представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем самостоятельно. ППКРС разработана в соответствии с квалификацией квалифицированного рабочего, служащего – Повар ↔ кондитер.

Реализация образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Образовательная программа реализуется на базе основного общего образования. Срок получения образования по специальности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляет 3 года 10 месяцев, форма обучения – очная.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

При формировании индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на зачет соответствующих учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения.

Трудоемкость ППКРС на базе основного общего образования

| **Учебные циклы** | **Число недель** | **Количество часов** |
|---|---|---|
| Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем | 119 | 4280 |
| Самостоятельная работа | 8 | 292 |
| Учебная практика | 20 | 720 |
| Производственная практика (по профилю специальности) | 15 | 540 |
| Государственная итоговая аттестация | 2 | 72 |
| **Объем образовательной программы** | **164** | **5904** |
| Каникулярное время | 35 | 1260 |
| **Итого**: | **199** | **7164** |

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

При успешном завершении обучения по ППКРС выпускникам выдаются дипломы установленного образца.

## 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

### 3.1 Область профессиональной деятельности

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

### 3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации

| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Сочетание квалификаций |
|---|---|---|
| | | Повар ↔ кондитер |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | осваивается |

# 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

## 4.1. Формируемые личностные результаты в процессе реализации программы

| **Личностные результаты реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
|---|---|
| отражать российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн); | **ЛР СО 1** |
| отражать гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и | **ЛР СО 2** |

| | |
|---|---|
| правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; | |
| отражать готовность к служению Отечеству, его защите; | **ЛР СО 3** |
| отражать сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; | **ЛР СО 4** |
| отражать сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | **ЛР СО 5** |
| отражать толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям; | **ЛР СО 6** |
| отражать навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; | **ЛР СО 7** |
| отражать нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей; | **ЛР СО 8** |
| отражать готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; | **ЛР СО 9** |
| отражать эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений | **ЛР СО 10** |
| отражать принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; | **ЛР СО 11** |
| отражать бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь; | **ЛР СО 12** |
| отражать осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; | **ЛР СО 13** |
| отражать сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности; | **ЛР СО 14** |

| | |
|---|---|
| отражать ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни. | **ЛР СО 15** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны | **ЛР 1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |

| | |
|---|---|
| Реализующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела | **ЛР 13** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** | |
| Реализующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом традиций и обычаев населения Омской области | **ЛР 14** |

## 4.2 Общие компетенции

| | | |
|---|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;<br>составить план действия; определить необходимые ресурсы;<br>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| | | **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска |
| | | **Знания:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | **Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| | | **Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |

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

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

### 4.3. Профессиональные компетенции

| **ВПД: 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* |
| **Показатели освоения компетенции:**<br>**практический опыт в:**<br>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранению полуфабрикатов разнообразного ассортимента;<br>ведении расчетов с потребителями.<br>**умения:**<br>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и |

| |
|---|
| продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br>**знания:**<br>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии и личной гигиены в организации питания;<br>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, полуфабрикатов из них; |
| *ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика* |
| **Показатели освоения компетенции:**<br>**практический опыт в:**<br>- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранению полуфабрикатов разнообразного ассортимента;<br>- ведении расчетов с потребителями.<br>**умения:**<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br>- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.<br>**знания:**<br>- требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;<br>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними<br>- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;<br>способы сокращения при обработке и приготовлении полуфабрикатов; |
| *ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья* |
| **Показатели освоения компетенции:**<br>**практический опыт в:**<br>- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;<br>-приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;<br>-ведении расчетов с потребителями.<br>**умения:**<br>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационально использования сырья и продуктов, подготовки применения пряностей и приправ;<br>выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.<br>**знания:**<br>-требования охраны труда, пожарной безопасности производственной санитарии и личной гигиены в организации питания;<br>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>-рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;<br>способы сокращения при обработке и приготовлении полуфабрикатов |
| *ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного* |

| |
|---|
| *ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика* |
| **Показатели освоения компетенции:**<br>**практический опыт в:**<br>- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;<br>- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;<br>ведении расчетов с потребителями.<br>**умения:**<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационально использования сырья и продуктов, подготовки применения пряностей и приправ;<br>- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения<br>**знания:**<br>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;<br>- способы сокращения при обработке и приготовлении полуфабрикатов. |
| **ВПД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| *ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами* |
| **Показатели освоения компетенции:**<br>**практический опыт в:**<br>- подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>- выборе, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>- упаковке, складированию неиспользованных продуктов;<br>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>- ведении расчетов с потребителями.<br>**умения:**<br>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.<br>**знания:**<br>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, |

| |
|---|
| производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| *ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента* |
| **Показатели освоения компетенции:**<br>**практический опыт в:**<br>подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение до момента использования;<br>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>-использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров<br>-выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:<br>-обжаривать кости мелкого скота;<br>-подпекать овощи;<br>- замачивать сушеные грибы;<br>- доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;<br>- удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;<br>- использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;<br>- определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;<br>-порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;<br>-охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары;<br>-разогревать бульоны и отвары.<br>**знания:**<br>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;<br>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>-классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;<br>-температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;<br>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;<br>-санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;<br>-техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;<br>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, |

транспортирования;
-правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;
-требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;
-правила маркирования упакованных бульонов, отваров

*ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента*

**Показатели освоения компетенции:**
**Практический опыт в:**
-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
-взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
**Умения:**
-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;
-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
-взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
-использовать региональные продукты для приготовления супов;
-выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:
-пассеровать овощи, томатные продукты и муку;
- готовить льезоны;
-закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
- соблюдать температурный и временной режим варки супов;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;
- определять степень готовности супов;
- доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;
- проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
-порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
-соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
-охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
-рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке.
**знания:**
– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;
– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских,

| |
|---|
| для диетического питания;<br>– температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;<br>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;<br>– техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;<br>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>– методы сервировки и подачи, температура подачи супов;<br>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;<br>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>– правила, техника общения с потребителями;<br>базовый словарный запас на иностранном языке |
| *ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента* |
| **Показатели освоения компетенции:**<br>**практический опыт в:**<br>-приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;<br>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>-рационально использовать продукты, полуфабрикаты;<br>-готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;<br>-охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;<br>-закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;<br>-соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;<br>-выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;<br>-рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;<br>-изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;<br>-доводить соусы до вкуса;<br>-проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;<br>-порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;<br>-соблюдать выход соусов при порционировании;<br>-выдерживать температуру подачи; |

-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами.

**знания:**

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

*ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента*

**Показатели освоения компетенции:**

**практический опыт в:**

-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

**умения:**

-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;
-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;
-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

-использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- замачивать сушеные;
- бланшировать;
- варить в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать в воде, бульоне и собственном соку;
- жарить сырые и предварительно отваренные;
- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;
- фаршировать, тушить, запекать;
- готовить овощные пюре;
- готовить начинки из грибов;
-определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
-доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:
- замачивать в воде или молоке;
- бланшировать;
- варить в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
- жарить предварительно отваренные;
- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
- готовить пюре из бобовых;
-определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
-доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
-рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
-проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
-порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
-соблюдать выход при порционировании;
-выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
-охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из

овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
-разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
-рассчитывать стоимость,
-вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
-владеть профессиональной терминологией;
-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.

**знания:**

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
-методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;
-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
-органолептические способы определения готовности;
-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
-методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
-органолептические способы определения готовности;
-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
-техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;
-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
-правила разогревания,
-правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;

-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
-правила, техника общения с потребителями;
-базовый словарный запас на иностранном языке

*ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента*

**Показатели освоения компетенции:**

**практический опыт в:**

-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки

-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

**умения:**

-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;

-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

-использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)

-определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;

-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;
- формовать изделия из творога;
- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;
- жарить на плоской поверхности;
- жарить, запекать на гриле;

-определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;

-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
- подготавливать продукты для пиццы;
- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;
- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
- жарить в большом количестве жира;
- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;

-определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
-проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
-порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
-соблюдать выход при порционировании;
-выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
-охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
-разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
-рассчитывать стоимость,
-вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
-владеть профессиональной терминологией;
-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.

**знания:**

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
-методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
-органолептические способы определения готовности;
-нормы, правила взаимозаменяемости;
-техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;
-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
-правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
-правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

| |
|---|
| -базовый словарный запас на иностранном языке;<br>-техника общения, ориентированная на потребителя. |
| *ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента* |
| **Показатели освоения компетенции:**<br>**практический опыт в:**<br>-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>-взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>-использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента<br>-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:<br>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;<br>- готовить на пару;<br>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;<br>- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;<br>- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;<br>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;<br>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;<br>- бланшировать и - отваривать мясо крабов;<br>- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;<br>- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;<br>-определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;<br>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br>-проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>-порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;<br>-соблюдать выход при порционировании;<br>-выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, |

нерыбного водного сырья;
-охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
-разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
-рассчитывать стоимость,
-вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
-владеть профессиональной терминологией;
-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.
**знания:**
-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
-ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
-методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству,
-температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
-органолептические способы определения готовности;
-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
-техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
-правила разогревания,
-правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
-правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток
-правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
-правила, техника общения с потребителями;
-базовый словарный запас на иностранном языке.

| *ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента* |
|---|
| **Показатели освоения компетенции:**<br>**практический опыт в:**<br>-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;<br>-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>-взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;<br>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>-использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента<br>-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:<br>- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;<br>- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;<br>- припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;<br>- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;<br>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;<br>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;<br>- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;<br>- жарить пластованные тушки птицы под прессом;<br>- жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле;<br>- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;<br>- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;<br>- бланшировать, отваривать мясные продукты;<br>-определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;<br>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления<br>-проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>-порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом |

рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
-соблюдать выход при порционировании;
-выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
-охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
-разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
-рассчитывать стоимость,
-вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
-владеть профессиональной терминологией;
-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

**знания:**

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
-методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
-органолептические способы определения готовности;
-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;
-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
-техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;
-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
-правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из

мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
-правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
-правила, техника общения с потребителями;
-базовый словарный запас на иностранном языке.

**ВПД: 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*

**Показатели освоения компетенции:**

**практический опыт:**

-подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

-подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

-подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок;

-подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.

**умения:**

-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

-проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;

-выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

-мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

-соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;

-соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов

-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

-подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

-выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

-осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

-обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

-своевременно оформлять заявку на склад.

**знания:**

-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

| |
|---|
| -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>-организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;<br>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;<br>-правила утилизации отходов<br>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;<br>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>-условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок<br>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;<br>-правила оформления заявок на склад. |
| *ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента* |
| **Показатели освоения компетенции:**<br>**практический опыт в:**<br>-приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;<br>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>-использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок<br>-выбирать, примнять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:<br>- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;<br>- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;<br>- тереть хрен на терке и заливать кипятком;<br>- растирать горчичный порошок с пряным отваром;<br>- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;<br>- пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;<br>- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;<br>- готовить производные соуса майонез;<br>- корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;<br>-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно |

пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;
-охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
-рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
-изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
-определять степень готовности соусов;
-проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
-порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
-соблюдать выход соусов при порционировании;
-выдерживать температуру подачи;
-хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
-творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами.

**Знания:**

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
– ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
– методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
– органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
– ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
– температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
– требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
– техника порционирования, варианты подачи соусов;
– методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
– температура подачи соусов;
– правила
– хранения готовых соусов;

требования к безопасности хранения готовых соусов

*ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента*

**Показатели освоения компетенции:**

**практический опыт в:**

-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента
-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

**умения:**
-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
-организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
-использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;
- замачивать сушеную морскую капусту для набухания;
- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;
- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;
- прослаивать компоненты салата;
- смешивать различные ингредиенты салатов;
- заправлять салаты заправками;
- доводить салаты до вкуса;
-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
-соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;
-проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
-порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
-соблюдать выход при порционировании;
-выдерживать температуру подачи салатов;
-хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
-рассчитывать стоимость,
-владеть профессиональной терминологией;
-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов.
**знания:**
-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
-методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
-органолептические способы определения готовности;
-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
-техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;
-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

| |
|---|
| -методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;<br>-правила хранения салатов разнообразного ассортимента;<br>-требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;<br>-правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;<br>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>-правила, техника общения с потребителями;<br>-базовый словарный запас на иностранном языке |
| *ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента* |
| **Показатели освоения компетенции:**<br>**практический опыт в:**<br>-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;<br>-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;<br>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>-использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента<br>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:<br>- нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;<br>- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;<br>- готовить квашеную капусту;<br>- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;<br>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;<br>- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;<br>- фаршировать куриные и перепелиные яйца;<br>- фаршировать шляпки грибов;<br>- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;<br>- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;<br>- вырезать украшения з овощей, грибов;<br>- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;<br>- доводить до вкуса;<br>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br>-соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;<br>-проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>-порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;<br>-соблюдать выход при порционировании;<br>-выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; |

-хранить бутерброды, холодные закуски
-с учетом требований к безопасности готовой продукции;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
-рассчитывать стоимость;
-владеть профессиональной терминологией;
-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок.

**знания:**

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
-методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
-органолептические способы определения готовности;
-ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
-техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
-правила хранения, требования к безопасности
-хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
-правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
-правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
-правила, техника общения с потребителями;
-базовый словарный запас на иностранном языке.

*ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента*

**Показатели освоения компетенции:**

**практический опыт в:**

-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

**умения:**

-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;

-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
-использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;
- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;
- замачивать желатин, готовить рыбное желе;
- украшать и заливать рыбные продукты порциями;
- вынимать рыбное желе из форм;
- доводить до вкуса;
- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
-соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
-проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
-порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
-соблюдать выход при порционировании;
-выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
-хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
-рассчитывать стоимость,
-владеть профессиональной терминологией;
-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.
**знания:**
-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
-методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
-органолептические способы определения готовности;
-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом

| |
|---|
| сезонности, региональных особенностей<br>-техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;<br>-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;<br>-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>-правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>-требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>-правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;<br>-правила, техника общения с потребителями;<br>-базовый словарный запас на иностранном языке. |
| *ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента* |
| **Показатели освоения компетенции:**<br>**практический опыт в:**<br>-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента<br>-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления;<br>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>-использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи<br>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:<br>- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;<br>- порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;<br>- снимать кожу с отварного языка;<br>- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;<br>- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;<br>- украшать и заливать мясные продукты порциями;<br>- вынимать готовое желе из форм;<br>- доводить до вкуса;<br>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;<br>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br>-соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи<br>-проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных |

| |
|---|
| продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>-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;<br>-соблюдать выход при порционировании;<br>-выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;<br>-охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>-хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования<br>-рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос<br>-владеть профессиональной терминологией;<br>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.<br>**знания:**<br>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>-методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;<br>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;<br>-органолептические способы определения готовности;<br>-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;<br>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей<br>-техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;<br>-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;<br>-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;<br>-правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;<br>-требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;<br>-правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;<br>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>-правила, техника общения с потребителями;<br>-базовый словарный запас на иностранном языке. |
| **ВПД: 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* |
|---|
| **Показатели освоения компетенции:**<br>**практический опыт в:**<br>-подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>-подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.<br>**умения:**<br>-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>-проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;<br>-выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;<br>-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;<br>-мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;<br>-соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;<br>-соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов<br>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>-подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда<br>-выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков<br>-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;<br>-осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;<br>-обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад.<br>**знания:**<br>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>-организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;<br>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;<br>-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;<br>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; |

-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
-правила утилизации отходов;
-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
-условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
-правила оформления заявок на склад.

*ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента*

**Показатели освоения компетенции:**
**практический опыт в:**
-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов;
-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
**умения:**
-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
-выбирать, подготавливать ароматические вещества;
-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
-использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- готовить сладкие соусы;
- хранить, использовать готовые виды теста;
- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
- запекать фрукты;
- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
- подготавливать желатин, агар-агар;
- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
- использовать и выпекать различные виды готового теста;
-определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
-доводить до вкуса;
-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
-проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
-порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи

| |
|---|
| с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>-соблюдать выход при порционировании;<br>-выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;<br>-охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>-хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования<br>-рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;<br>-владеть профессиональной терминологией;<br>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов.<br>**знания:**<br>-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;<br>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>-методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;<br>-органолептические способы определения готовности;<br>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br>-техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;<br>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;<br>-требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;<br>-правила общения с потребителями;<br>-базовый словарный запас на иностранном языке;<br>-техника общения, ориентированная на потребителя. |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| **Показатели освоения компетенции:**<br>**практический опыт в:**<br>-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов<br>-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>-выбирать, подготавливать ароматические вещества; |

-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
-использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- готовить сладкие соусы;
- хранить, использовать готовые виды теста;
- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
- жарить фрукты основным способом и на гриле;
- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
- использовать и выпекать различные виды готового теста;
-определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
-доводить до вкуса;
-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
-проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
-порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
-соблюдать выход при порционировании;
-выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
-охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
-хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
-рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
-владеть профессиональной терминологией;
-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов.
**знания:**
-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
-методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;
-органолептические способы определения готовности;
-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
-техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
-требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
-базовый словарный запас на иностранном языке;
-техника общения, ориентированная на потребителя.

*ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента*

**Показатели освоения компетенции:**
**практический опыт в:**
-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков
-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
**умения:**
-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
-выбирать, подготавливать ароматические вещества;
-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
-использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
- смешивать различные соки с другими ингредиентам;
- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
- готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки;
- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
- готовить лимонады;
- готовить холодные алкогольные напитки;
- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
- подготавливать пряности для напитков;
-определять степень готовности напитков;
-доводить их до вкуса;
-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
-соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
-проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
-порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом

| |
|---|
| рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>-соблюдать выход при порционировании;<br>-выдерживать температуру подачи холодных напитков;<br>-хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования<br>-рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;<br>-владеть профессиональной терминологией;<br>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков.<br>**знания:**<br>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;<br>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>-методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;<br>-органолептические способы определения готовности;<br>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов<br>-техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;<br>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;<br>-требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;<br>-правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;<br>-правила, техника общения с потребителями;<br>-базовый словарный запас на иностранном языке |
| *ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента* |
| **Показатели освоения компетенции:**<br>**практический опыт в:**<br>-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;<br>-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>-выбирать, подготавливать ароматические вещества;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>-использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента |

-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
- заваривать чай;
- варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;
- готовить кофе на песке;
- обжаривать зерна кофе;
- варить какао, горячий шоколад;
- готовить горячие алкогольные напитки;
- подготавливать пряности для напитков;
-определять степень готовности напитков;
-доводить их до вкуса;
-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
-соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
-проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
-порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
-соблюдать выход при порционировании;
-выдерживать температуру подачи горячих напитков;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
-рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
-владеть профессиональной терминологией;
-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков.

**знания:**

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
-методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;
-органолептические способы определения готовности;
-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
-техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;
-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;
-требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;
-правила расчета с потребителями;
-базовый словарный запас на иностранном языке;
-техника общения, ориентированная на потребителя

**ВПД: 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*

**Показатели освоения компетенции:**

| |
|---|
| **практический опыт в:**<br>- подготовке, уборке рабочегокондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов<br>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов.<br>**умения:**<br>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.<br>**знания:**<br>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных. |
| *ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* |
| **Показатели освоения компетенции:**<br>**практический опыт в:**<br>-приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;<br>-подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства.<br>**умения**<br>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;<br>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br>**знания**<br>-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |
| *ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента* |
| **Показатели освоения компетенции:**<br>**практический опыт в:**<br>-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; |

-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
-использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
- подготавливать продукты;
- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
- подготавливать начинки, фарши;
- подготавливать отделочные полуфабрикаты;
- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
- проводить оформление хлебобулочных изделий;
-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
-проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
-порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
-соблюдать выход при порционировании;
-выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
-рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
-владеть профессиональной терминологией;
-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба.
**знания:**
-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
-методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
-органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
-требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
-правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного

| |
|---|
| ассортимента, правила заполнения этикеток<br>-правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>-базовый словарный запас на иностранном языке;<br>-техника общения, ориентированная на потребителя. |
| *ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента* |
| **Показатели освоения компетенции:**<br>**практический опыт в:**<br>-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>-использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий<br>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:<br>- подготавливать продукты;<br>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;<br>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;<br>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;<br>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;<br>-выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления<br>-проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>-порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>-соблюдать выход при порционировании;<br>-выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий<br>-рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;<br>-владеть профессиональной терминологией;<br>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий.<br>**знания:**<br>-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |

| |
|---|
| -методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;<br>-органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;<br>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br>-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>-методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>-требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>-правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток<br>-базовый словарный запас на иностранном языке;<br>-техника общения, ориентированная на потребителя. |
| *ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента* |
| **Показатели освоения компетенции:**<br>**Практический опыт в:**<br>-подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов<br>-приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента<br>-хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента<br>-ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>-использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов<br>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:<br>- подготавливать продукты;<br>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;<br>- подготавливать начинки, кремы,<br>отделочные полуфабрикаты;<br>- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;<br>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>-выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления<br>-проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>-порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; |

-соблюдать выход при порционировании;
-выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;
-рассчитывать стоимость,
-владеть профессиональной терминологией;
-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов.

**знания:**

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

## 5. Структура образовательной программы

Обязательная часть ППССЗ составляет 80% от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (20%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на расширение основных видов деятельности, углубление подготовки обучающихся в рамках получаемой квалификации, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть составляет 1368 часов и распределена следующим образом:

| *Вариативная часть ФГОС СПО* | |
|---|---|
| ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 62 |
| ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров | 142 |
| ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места | 92 |

| | |
|---|---|
| ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 8 |
| ОП.05 Основы калькуляции и учета | 8 |
| ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности | 32 |
| ОП. 09 Физическая культура | 40 |
| МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 17 |
| МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 17 |
| МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 21 |
| МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 17 |
| МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 45 |
| МДК. 04.01Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 17 |
| МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 17 |
| МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 41 |
| Всего вариативная часть | 576 |
| *Вариативная часть ФГОС СОО* | |
| ОП.06 Охрана труда | 8 |
| ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности | 22 |
| ОП.10 Адаптация на рынке труда | 52 |
| ОП.11 Рисование и лепка | 50 |
| ОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности | 72 |
| ОП.13 Экологические основы природопользования | 46 |
| ОП.14 Организация обслуживания в предприятиях общественного питания | 64 |
| ОП,15 Основы предпринимательской деятельности | 72 |
| ОП.16 Основы финансовой грамотности | 72 |
| ОП.17 Основы профессиональной этики | 46 |
| УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента | 72 |
| ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента | 36 |
| УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 36 |
| ПП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 36 |
| УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации | 36 |

| | |
|---|---|
| холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | |
| УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 36 |
| ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 36 |
| Всего вариативная часть | 792 |
| Итого | **1368** |

В соответствии с Методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ от 20.02.2017 №06-156 792 часа вариативной части, выделенных ФГОС СОО, направлено на формирование и развитие общих и профессиональных компетенций за счет введения дополнительных часов и дисциплин в общепрофессиональный и профессиональный цикл.

ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер имеет следующую структуру:

| Структура ППКРС | Объем ППССЗ в часах |
|---|---|
| Общеобразовательный цикл | 2160 |
| Общепрофессиональный цикл | 1212 |
| Профессиональный цикл | 2460 |
| Государственная итоговая аттестация | 72 |
| **Всего** | **5904** |

В общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых проектов, подготовки рефератов, выполнения домашней работы, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в СДО «MOODLE» и т.д.

В рамках общеобразовательного цикла обучающимися самостоятельно выполняется индивидуальный проект под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной) и представляется в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Общий объем учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работы обучающихся во взаимодействии с

преподавателем и самостоятельной работы.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено не менее 80 % от объема учебных циклов образовательной программы.

В профессиональный цикл образовательной программы входят учебная и производственная практика, которые организуются в форме практической подготовки. При проведении практики практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Учебная и производственная практика может проводиться как рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, так и концентрировано, в несколько периодов, по мере освоения профессиональных модулей. Производственная практика проводится на предприятиях и организациях по профилю специальности, с которыми заключены договоры о социальном партнерстве. Основное предприятие социальный партнер – ИП Янина Н.М., кафе «Пригородное» и др.

## Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации компонентов ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и государственную итоговую аттестации, каникулы.

## Учебный план

Учебный план - документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по семестрам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, формы промежуточной аттестации обучающихся, формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА.

## Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, на основе требований ФГОС среднего общего образования.

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций квалифицированных рабочих и служащих.

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся колледжа;

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

– формирование у обучающиеся колледжа общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями.

**Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы разработан в соответствии с рабочей программой воспитания.

## 6. Условия реализации образовательной программы

### 6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

Требования к реализации ППКРС обеспечиваются совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения колледжа. Колледж располагает на праве оперативного управления материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом.

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

**Перечень специальных помещений**

**Кабинеты:**
социально-экономических дисциплин
технологии кулинарного и кондитерского производства;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.
**Лаборатории:**
учебный кулинарный цех
учебный кондитерский цех
**Спортивный зал**
**Спортивная площадка**
**Залы:**
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал

**Оснащение лабораторий**

**Лаборатория «**Учебный кулинарный цех»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитратестер;
Стол производственный;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

**Лаборатория «**Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пекарный шкаф;
Микроволновая печь;
Пароконвектомат;
Плита электрическая;

Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный);
Миксер (погружной);
Процессор кухонный;
Овоскоп;
Машина для вакуумной упаковки;
Производственный стол металлический;
Производственный стол с деревянным покрытием;
Моечная ванна (двухсекционная);
Стеллаж передвижной.

**Оснащение баз практик**

Реализация ППКРС предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика реализуется в лабораториях колледжа, которые располагают оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудование и инструменты, используемые при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

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

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

**Кухня организации питания:**

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

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

**Кондитерский цех организации питания**:
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели

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

## 6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждому учебному предмету, дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание или электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные примерной основной образовательной программой. Колледж подключен к электронным библиотечным системам.

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

## 6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

Условия организации воспитания

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

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

– информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)

– массовые и социокультурные мероприятия;

– спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;

–деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

– психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;

– научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др);

– профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);

– опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

## 6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках: педагогические работники имеют высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, в том числе в области преподаваемого предмета, модуля. Также часть преподавателей и мастеров производственного обучения прошли профессиональную переподготовку по программе «Преподаватель среднего профессионального образования».

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

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

## 6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего

профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

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

## 7. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

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

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и /или государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

Для государственной итоговой аттестации разработана программа государственной итоговой аттестации и фонд оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Фонд примерных оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем выпускных квалификационных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Государственная итоговая аттестация состоит из двух компонентов: выпускной квалификационной работы и государственного экзамена. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломного проекта. Демонстрационный экзамен проводится в виде государственного экзамена.

Государственная итоговая аттестация выпускника БПОУ ОО «Тарский индустриально-педагогический колледж» проводится после освоения образовательной программы в полном объеме. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального

образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Защита ВКР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. К выпускной квалификационной работе прилагается отзыв руководителя.

***Процедура защиты:***

На защиту ВКР отводится до 25 минут. Процедура защиты включает доклад студента (не более 5-10 минут), чтение отзыва, необходимый раздаточный и демонстрационный материалы, вопросы членов комиссии, ответы студента.

***Критерии оценки***

Окончательную оценку ВКР выносит, по результатам защиты Государственная экзаменационная комиссия. При определении окончательной оценки учитываются:

- ✓ доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;
- ✓ ответы на вопросы;
- ✓ отзыв руководителя

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит балльная система.

**«Отлично»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

• работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

• имеет положительные отзывы руководителя;

• при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

**«Хорошо»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

• работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

• имеет положительный отзыв руководителя;

• при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

**«Удовлетворительно»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

• носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

• в отзывах руководителя имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

• при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

**«Неудовлетворительно»** выставляется за следующую дипломную работу:

• не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

• не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

• в отзывах руководителя имеются существенные критические замечания;

• при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

Государственная итоговая аттестация выпускников при её успешном прохождении завершается выдачей диплома установленного образца.

## Требования к выпускным квалификационным работам

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в Положении по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы на основании

Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) – итоговая исследовательская работа студента, где выпускник подтверждает свое умение самостоятельно осуществлять поиск, подбор и анализ необходимых источников, демонстрирует умение грамотно сформулировать и изложить свои мысли и выводы. Деятельность над выпускной квалификационной работой проводится под руководством цикловой комиссии, утверждающей руководителя.

Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Тематика выпускной квалификационной работы должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость, отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

В соответствии с утвержденным рабочим учебным планом на государственную итоговую аттестацию отводится 3недели.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются ведущими преподавателями, обсуждаются на заседании цикловой и утверждаются приказом директора.

Темы работ утверждаются не позднее, чем за один месяц до начала выполнения. Изменение темы работы возможно с разрешения цикловой комиссии, но не позднее, чем по истечении 1/3 срока выполнения ВКР.

Важное требование, предъявляемое к выпускной квалификационной работе, её грамотное написание, тщательное редактирование и правильное оформление. Оформление регламентируют правила, установленные действующими государственными стандартами.

Выполнение ВКР осуществляется студентом с соблюдением сроков, установленных в календарном плане. В случае нарушения сроков выполнения одного из этапов ВКР руководитель ставит в известность заместителя директора колледжа.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения осуществляется ведущими преподавателями цикловой комиссии и руководителем ВКР. Руководитель и консультанты составных частей ВКР проводят консультации студентов в соответствии с разработанным графиком консультаций и индивидуальным календарным планом студента.

## Порядок проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации

Демонстрационный экзамен - форма оценки соответствия уровня знаний, умений, навыков студентов и выпускников, осваивающих ППКРС, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по специальности в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Включение формата демонстрационного экзамена в процедуру государственной итоговой аттестации представляет собой модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению задач системы профессионального образования и рынка труда. Соответствующая процедура обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с международными стандартами.

Успешное прохождение демонстрационного экзамена является необходимым условием присвоения выпускникам ППКРС квалификации.

**Обязательные условия для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия**

Для проведения демонстрационного экзамена используются комплекты оценочной документации и инфраструктурные листы, разработанные экспертами Ворлдскиллс на основе конкурсных заданий и критериев оценки Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia). Задания сопровождаются схемой начисления баллов, составленной согласно требованиям технического описания, а также подробным описанием критериев оценки выполнения заданий.

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки проходят в Центре проведения демонстрационного экзамена (далее ЦПДЭ) по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

Оценка результатов выполнения заданий экзамена осуществляется исключительно экспертами Ворлдскиллс.

К организации и проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия допускаются эксперты, имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении государственной итоговой аттестации, не допускается оценивание результатов работ студентов и выпускников, участвующих в экзамене экспертами, принимавшими участие в их подготовке или представляющими одну с экзаменуемыми образовательную организацию.

Регистрация участников и экспертов демонстрационного экзамена осуществляется в Электронной системе мониторинга, сбора и обработки данных (eSim) (далее - система eSim).

Для регистрации баллов и оценок по результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена используется международная информационная система Competition Information System (далее - система CIS).

**Этапы подготовки демонстрационного экзамена**

Не менее чем за 3 месяца до начала экзамена формируется график

проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с указанием количества участников, сдающих демонстрационный экзамен. Утвержденный график направляется в адрес Союза «Ворлдскиллс Россия».

За 3 месяца до начала демонстрационного экзамена региональным координационным центром (далее РКЦ) определяется главный эксперт на площадку проведения экзамена из числа сертифицированных экспертов (далее - Главный эксперт).

При непосредственном участии и по согласованию с Главным экспертом формируется Экспертная группа на площадку проведения экзамена. Количественный состав Экспертной группы определяется по количеству рабочих мест.

Организация деятельности Экспертной группы осуществляется Главным экспертом, который распределяет обязанности и полномочия по подготовке и проведению экзамена между членами Экспертной группы.

На время проведения экзамена ЦПДЭ назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности.

Ответственность за внесение баллов и оценок в систему CIS несет Главный эксперт.

Главный эксперт включается в состав государственной экзаменационной комиссии.

Не менее чем за 2 месяца до начала экзамена формируется план мероприятий по подготовке и проведению экзамена, в том числе регламент проведения экзамена. Все документы в обязательном порядке согласуются с Главным экспертом и доводятся до сведения членов Экспертной комиссии и размещаются на сайте колледжа.

ЦПДЭ организует регистрацию участников в системе eSim, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей не позднее чем за два месяца до начала экзамена. При этом обработка и хранение персональных данных осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 года №152-ФЗ «О персональных данных».

ЦПДЭ осуществляет информирование зарегистрированных участников демонстрационного экзамена о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена.

Главный эксперт уточняет количество студентов, принимающих участие в ДЭ, и утверждает схему расстановки и комплектования рабочих мест на каждую площадку.

ЦПДЭ отвечает за обеспечение площадок оптимальными средствами и необходимой инфраструктурой для проведения ДЭ в соответствии с техническими описаниями и инфраструктурным листом.

За 2 дня до начала экзамена Главный эксперт проводит контрольную проверку площадки на предмет соответствия требованиям, фиксирует факт наличия необходимого оборудования.

**Проведение демонстрационного экзамена**

За 1 день до начала экзамена Экспертная группа производит дооснащение площадки (при необходимости) и настройку оборудования.

В подготовительный день осуществляется распределение рабочих мест участников демонстрационного экзамена на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования. Итоги жеребьевки фиксируются отдельным документом.

Технический эксперт обеспечивает проведение предварительного инструктажа участников экзамена и членов Экспертной группы под роспись непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время не более 2 часов на ознакомление с оборудованием и его тестирование.

Участники экзамена знакомятся с информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена, а также правилами поведения и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) во время демонстрационного экзамена.

Участники, сдающие ДЭ, отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

Все лица, находящиеся на площадке проведения экзамена неукоснительно соблюдают Правила и нормы ОТ и ТБ. Полная документация по ОТ и ТБ размещена на официальном сайте ЦПДЭ.

ЦПДЭ несет всю полноту ответственности за соответствие технологического оснащения экзамена нормам ОТ и ТБ.

Участник демонстрационного экзамена должен иметь при себе паспорт, студенческий билет (зачетную книжку) и полис ОМС.

Каждому участнику ДЭ предоставляется 30 минут на ознакомление с экзаменационным заданием, письменные инструкции по заданию. Ознакомление с заданием происходит перед началом каждого модуля.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта. В ходе проведения экзамена запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, необходимо уведомить Главного эксперта, который, принимает решение о назначении дополнительного времени для участника (при необходимости). В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую

завершенную работу. При этом ЦПДЭ способствует возвращению участника к процедуре сдачи экзамена и к компенсированию потерянного времени. Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в установленном порядке.

Все вопросы по участникам, обвиняемым в нечестном поведении, или чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, передаются Главному эксперту и рассматриваются Экспертной группой с привлечением председателя апелляционной комиссии образовательной организации, которую представляет участник. Решения по применению взысканий к указанным участникам основываются на международных правилах проведения соревнований ISSUE & DISPUT RESOLUTION. Союзом «Ворлдскиллс Россия» может быть принят иной документ, регламентирующий порядок рассмотрения споров и разногласий, а также устанавливающий правила подачи и рассмотрения апелляций.

В процессе сдачи экзамена участники обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Участник отстраняется от выполнения экзаменационных заданий при нарушении норм безопасности.

Процедура проведения демонстрационного экзамена проходит с соблюдением принципов честности, справедливости и информационной открытости. Вся информация и инструкции по выполнению экзамена от членов Экспертной группы формулируются четко и недвусмысленно, не давая преимущества тому или иному участнику. Вмешательство иных лиц, которое может помешать участникам завершить экзаменационное задание, не допускается.

**Оценка экзаменационных заданий**

Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в системе CIS.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксирования выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в систему CIS.

Оценка не выставляется в присутствии участника демонстрационного экзамена.

Оформление результатов экзамена осуществляется в соответствии с порядком, принятым при проведении региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia).

Баллы и/или оценки, выставленные членами Экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в систему CIS по мере осуществления процедуры оценки. После выставления оценок и/или баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в системе CIS

блокируется.

Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанной на основании Спецификации Стандарта WorldSkills (WSSS), при этом общее максимальное количество баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена одним участником, распределяемое между модулями задания, принимается за 100%. По итогам выполнения задания баллы, полученные участником, переводятся в проценты выполнения задания. Перевод результатов, полученных за демонстрационный экзамен, переводится в оценку по 5-ти бальной шкале по предложенной методике.

| Оценка | «2» | «3» | «4» | «5» |
|---|---|---|---|---|
| Сумма баллов | 0,00%-19,9% | 20,0%-39,9% | 40,0%-69,9% | 70,0%-100% |

После всех оценочных процедур проводится итоговое заседание Экспертной группы, во время которого осуществляется сверка распечатанных результатов с рукописными оценочными ведомостями. В случае выявления несоответствия или других ошибок, требующих исправления оценки, каждым членом Экспертной группы по рассматриваемому аспекту заверяется форма приема оценки, тем самым обозначается согласие с внесением исправления. Принятая членами Экспертной группы форма приема оценки утверждается Главным экспертом, после чего система CIS блокируется по данной части завершенной оценки. По окончании данной процедуры дальнейшие или новые возражения по утвержденным оценкам не принимаются.

Результатом работы Экспертной комиссии ДЭ является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, итоговая оценка. Оценочные ведомости формируются через систему CIS.

**Оформление результатов демонстрационного экзамена**

Формирование итогового документа о результатах выполнения экзаменационных заданий по каждому участнику выполняется автоматизировано с использованием систем CIS и eSim. Посредством указанных сервисов осуществляется автоматизированная обработка внесенных оценок и/или баллов, синхронизация с персональными данными, содержащимися в личных профилях участников, и формируется электронный файл по каждому участнику, прошедшему демонстрационный экзамен в виде таблицы с указанием результатов экзаменационных заданий в разрезе выполненных модулей. Формы электронного файла и таблицы разрабатываются и утверждаются Союзом «Ворлдскиллс Россия».

Участник может ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле в системе eSim.

Результаты ДЭ оглашаются на заседании ГЭК после завершения ДЭ на следующий день.

Система оценок ГИА - пятибалльная. При определении итоговой

оценки по освоению ППССЗ учитываются оценки уровня сформированности компетенций по результатам освоения профессиональных модулей и результаты выполнения демонстрационного экзамена.

При определении итоговой оценки по освоению ППССЗ учитывается оценка рецензента дипломной работы, оценка, полученная на защите выпускной квалификационной работы, и результаты выполнения демонстрационного экзамена.

При оценке «неудовлетворительно» по результатам демонстрационного экзамена студент получает академическую справку установленного образца. ГЭК принимает решение о возможности повторного прохождения ГИА, но не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

**Обеспечение информационной открытости и публичности проведения демонстрационного экзамена**

В целях обеспечения информационной открытости и публичности при проведении демонстрационного экзамена разрешен свободный доступ зрителей для наблюдения за ходом проведения экзамена с учетом соблюдения всех норм техники безопасности, а также правил проведения демонстрационного экзамена.

На площадке демонстрационного экзамена организована видеотрансляции в режиме онлайн.

Приложение 1

# МАТРИЦА соответствия компетенций и составных частей ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ОП** | **Общепрофессиональный цикл** | **ОК 01.** | **ОК 02.** | **ОК 03.** | **ОК 04.** | **ОК 05.** | **ОК 06.** | **ОК 07.** | **ОК 08.** | **ОК 09.** | **ОК 10.** | **ОК 11.** | **ПК 1.1.** |
| | | **ПК 1.2.** | **ПК 1.3.** | **ПК 1.4.** | **ПК 2.1.** | **ПК 2.2.** | **ПК 2.3.** | **ПК 2.4.** | **ПК 2.5.** | **ПК 2.6.** | **ПК 2.7.** | **ПК 2.8.** | **ПК 3.1.** |
| | | **ПК 3.2.** | **ПК 3.3.** | **ПК 3.4.** | **ПК 3.5.** | **ПК 3.6.** | **ПК 4.1.** | **ПК 4.2.** | **ПК 4.3.** | **ПК 4.4.** | **ПК 4.5.** | **ПК 5.1.** | **ПК 5.2.** |
| | | **ПК 5.3.** | **ПК 5.4.** | **ПК 5.5.** | | | | | | | | | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. |
| | | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ПК 3.6. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. |
| | | ПК 5.5. | | | | | | | | | | | |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. |
| | | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ПК 3.6. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. |
| | | ПК 5.5. | | | | | | | | | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. |
| | | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ПК 3.6. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. |
| | | ПК 5.5. | | | | | | | | | | | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ОК 11. | | |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. |
| | | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ПК 3.6. |
| | | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. | ПК 5.5. | | | | |
| ОП.06 | Охрана труда | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. |
| | | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ПК 3.6. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. |
| | | ПК 5.5. | | | | | | | | | | | |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. | ПК 2.1. |
| | | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 3.5. |
| | | ПК 3.6. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. | ПК 5.5. | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | | | |
| ОП.09 | Физическая культура | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 06. | ОК 08. | | | | | | |
| ОП.10 | Адаптация на рынке труда | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 09. | ОК 10. | ОК 11. | | | |
| ОП.11 | Рисование и лепка | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 09. | ОК 10. | | | | |
| ОП.12 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 09. | ОК 10. | ОК 11. | | | |
| ОП.13 | Экологические основы природопользования | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | | | | | | | |
| ОП.14 | Организация обслуживания в предприятиях общественного питания | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. |
| | | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ПК 3.6. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. |
| | | ПК 5.5. | | | | | | | | | | | |
| ОП.15 | Основы предпринимательской деятельности | | | | | | | | | | | | |
| ОП.16 | Основы финансовой грамотности | | | | | | | | | | | | |
| ОП.17 | Основы профессиональной этики | | | | | | | | | | | | |
| **ПЦ** | **Профессиональный цикл** | **ОК 01.** | **ОК 02.** | **ОК 03.** | **ОК 04.** | **ОК 05.** | **ОК 06.** | **ОК 07.** | **ОК 09.** | **ОК 10.** | **ПК 1.1.** | **ПК 1.2.** | **ПК 1.3.** |
| | | **ПК 1.4.** | **ПК 2.1.** | **ПК 2.2.** | **ПК 2.3.** | **ПК 2.4.** | **ПК 2.5.** | **ПК 2.6.** | **ПК 2.7.** | **ПК 2.8.** | **ПК 3.1.** | **ПК 3.2.** | **ПК 3.3.** |
| | | **ПК 3.4.** | **ПК 3.5.** | **ПК 3.6.** | **ПК 4.1.** | **ПК 4.2.** | **ПК 4.3.** | **ПК 4.4.** | **ПК 4.5.** | **ПК 5.1.** | **ПК 5.2.** | **ПК 5.3.** | **ПК 5.4.** |
| | | **ПК 5.5.** | | | | | | | | | | | |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента** | **ОК 01.** | **ОК 02.** | **ОК 03.** | **ОК 04.** | **ОК 05.** | **ОК 06.** | **ОК 07.** | **ОК 09.** | **ОК 10.** | **ПК 1.1.** | **ПК 1.2.** | **ПК 1.3.** |
| | | **ПК 1.4.** | **ПК 2.1.** | **ПК 2.2.** | **ПК 2.3.** | **ПК 2.4.** | **ПК 2.5.** | **ПК 2.6.** | **ПК 2.7.** | **ПК 2.8.** | | | |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. |
| | | ПК 1.4. | | | | | | | | | | | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. |
| | | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | | | | | | | |
| *УП.01* | *Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента* | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. |
| | | ПК 1.4. | | | | | | | | | | | |
| *ПП.01* | *Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента* | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. |
| | | ПК 1.4. | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **ОК 01.** | **ОК 02.** | **ОК 03.** | **ОК 04.** | **ОК 05.** | **ОК 06.** | **ОК 07.** | **ОК 09.** | **ОК 10.** | **ПК 2.1.** | **ПК 2.2.** | **ПК 2.3.** |
| | | **ПК 2.4.** | **ПК 2.5.** | **ПК 2.6.** | **ПК 2.7.** | **ПК 2.8.** | | | | | | | |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. |
| | | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | | | | | | | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. |
| | | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | | | | | | | |
| *УП.02* | *Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. |
| | | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | | | | | | | |
| *ПП.02* | *Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. |
| | | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | | | | | | | |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **ОК 01.** | **ОК 02.** | **ОК 03.** | **ОК 04.** | **ОК 05.** | **ОК 06.** | **ОК 07.** | **ОК 09.** | **ОК 10.** | **ПК 3.1.** | **ПК 3.2.** | **ПК 3.3.** |
| | | **ПК 3.4.** | **ПК 3.5.** | **ПК 3.6.** | | | | | | | | | |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. |
| | | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ПК 3.6. | | | | | | | | | |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. |
| | | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ПК 3.6. | | | | | | | | | |
| *УП.03* | *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. |
| | | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ПК 3.6. | | | | | | | | | |
| *ПП.03* | *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. |
| | | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ПК 3.6. | | | | | | | | | |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **ОК 01.** | **ОК 02.** | **ОК 03.** | **ОК 04.** | **ОК 05.** | **ОК 06.** | **ОК 07.** | **ОК 09.** | **ОК 10.** | **ПК 4.1.** | **ПК 4.2.** | **ПК 4.3.** |
| | | **ПК 4.4.** | **ПК 4.5.** | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. |
| | | ПК 4.4. | ПК 4.5. | | | | | | | | | | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. |
| | | ПК 4.4. | ПК 4.5. | | | | | | | | | | |
| *УП.04* | *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента* | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. |
| | | ПК 4.4. | ПК 4.5. | | | | | | | | | | |
| *ПП.04* | *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента* | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. |
| | | ПК 4.4. | ПК 4.5. | | | | | | | | | | |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **ОК 01.** | **ОК 02.** | **ОК 03.** | **ОК 04.** | **ОК 05.** | **ОК 06.** | **ОК 07.** | **ОК 09.** | **ОК 10.** | **ПК 5.1.** | **ПК 5.2.** | **ПК 5.3.** |
| | | **ПК 5.4.** | **ПК 5.5.** | | | | | | | | | | |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. |
| | | ПК 5.4. | ПК 5.5. | | | | | | | | | | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. |
| | | ПК 5.4. | ПК 5.5. | | | | | | | | | | |
| *УП.05* | *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента* | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. |
| | | ПК 5.4. | ПК 5.5. | | | | | | | | | | |
| *ПП.05* | *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента* | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. |
| | | ПК 5.4. | ПК 5.5. | | | | | | | | | | |

Приложение 2

## Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

| Индекс | Название цикла, дисциплины | Ф.И.О., должность по штатному расписанию | Какое образовательное учреж-ие окончил, спец-ость (направ-ие подготовки) по документу об образовании | квалификационная категория | Стаж работы | | Повышение квалификации | Условия привлечения к трудовой деятельности |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | всего | в том числе педагог-ий | | |
| ОУП.01<br>ОУП.02<br>УПВ.01 | Русский язык<br>Литература<br>Родная литература | Сафаралеева Р.Г., преподаватель | ГОУ ВПО ОмГПУ, 2005, учитель русского языка и литературы | - | 19 | 19 | 2021 | Трудовой договор |
| ОУП.03<br>ОП.07 | Иностранный язык<br>Иностранный язык в профессиональной деятельности | Логинова Л.А., преподаватель | Омский ордена "Знак Почета" государственный педагогический институт им. А.М. Горького, 1991; учитель французского и немецкого языков | первая | 34 | 34 | 2020 | Трудовой договор |
| | | Королева О.В. преподаватель | Тарский филиал ОмГПУ, 1996, учитель английского языка | первая | 26 | 26 | 2020 | Трудовой договор |
| ОУП.04 | Математика | Ковалева Г. И. преподаватель | ГОУ ВПО ОмГПУ, 2006; бакалавр физико-математического образования | первая | 15 | 14 | 2020 | Трудовой договор |
| ОУП.05<br>УПВ.04 | История<br>Обществознание | Воробьева Н.Г. преподаватель | ОмГПИ им.Горького, 1986, учитель истории и обществознания | первая | 42 | 42 | 2020 | Трудовой договор |
| ОУП.06<br>ОП.09 | Физическая культура<br>Физическая культура | Пантелеев С.В. преподаватель | Тарский педагогический колледж, 2005, учитель физической культуры | СЗД | 15 | 13 | 2020 | Трудовой договор |
| ОУП.07<br>ОП.08 | Основы безопасности жизнедеятельности<br>Безопасность | Васильев С.В. преподаватель | ОмГПУ, 2000, учитель русского языка и литературы; НОУ ВПО | СЗД | 20 | 10 | 2021 | Трудовой договор |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | жизнедеятельности | | "Омский гуманитарный институт", 2008, ведение профессиональной деятельности в сфере управления | | | | | |
| ОУП.08 | Астрономия | Фролова Н.Н., преподаватель | Тарский педагогический колледж, 2001, учитель математики | первая | 20 | 20 | 2020 | Трудовой договор |
| УПВ.02 | Химия | | | | | | | |
| УПВ.03 | Биология | Полещенко М.В., преподаватель | Омский государственный аграрный университет, 2000, ветеринарный врач по специальности "Ветеринария"; Профессиональная переподготовка по программе "Педагог среднего профессионального образования: Реализация ФГОС нового поколения", ООО "Столичный учебный центр", 2020 | - | 17 | 3 | 2020 | Трудовой договор |
| УПВ.04 ОП.12 | Информатика Информационные технологии в профессиональной деятельности | Егошин М.И. преподаватель | ГОУ ВПО ОмГПУ, бакалавр Информатика 2011; ФГБОУ ВПО "ОмГПУ", 2013 педагогика, магистр | СЗД | 10 | 8 | 2020 | Трудовой договор |
| ДП.02 | Правовая культура молодежи | Лисина Л.В., преподаватель | Омский государственный педагогический университет, 1998, учитель истории и права | первая | 28 | 28 | 2020 | Трудовой договор |
| ДП.03 | Прикладная физика | Перепелкина Н.В., преподаватель | Омский ордена "Знак Почёта" государственный педагогический институт | первая | 34 | 34 | 2020 | Трудовой договор |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | им. А.М. Горького, 1988; учитель физики, информатики и вычислительной техники | | | | | |
| ОП.10<br>ДП.01 | Адаптация на рынке труда<br>Основы проектной деятельности | Чистякова А.И. преподаватель | ГОУ ВПО "ОмГПУ", 2005 учитель истории | СЗД | 27 | 26 | 2020 | Трудовой договор |
| ОП.01<br><br><br>ОП.02<br><br><br>ОП.03<br><br><br>ОП.04<br><br><br><br>ОП.05<br><br>ОП.06<br>ОП.11<br>ОП.14<br><br><br><br>ПМ.01<br><br><br><br><br>ПМ.02 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены<br>Основы товароведения продовольственных товаров<br>Техническое оснащение и организация рабочего места<br>Экономические и правовые основы профессиональной деятельности<br>Основы калькуляции и учета<br>Охрана труда<br>Рисование и лепка<br>Организация обслуживания в предприятиях общественного питания<br>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих | Пимкина О.А. преподаватель | Новокуйбышевский индустриально-педагогический техникум, 1991.<br>ГОУ ВПО "ОмГПУ", филиал г.Тара, 1998 | первая | 30 | 29 | 2020 | Трудовой договор |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПМ.03<br>ПМ.04<br>ПМ.05 | блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | | | | | |
| ОП.13 | Экологические основы природопользования | Скороженко Ольга Алексеевна, преподаватель | Омский ордена Ленина сельскохозяйственный институт им. С.М. Кирова, 1982, инженер-гидротехник; педагогический факультет Московской с/х академии им.Тимирязева по специальности Агрономия, 1988, | первая | 39 | 39 | 2021 | Трудовой договор |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | преподаватель агрономических дисциплин | | | | | |
| ОП.15<br><br>ОП.16 | Основы предпринимательской деятельности<br>Основы финансовой грамотности | Любицкая Т.В., преподаватель | ФГОУ СПО "Тарский сельскохозяйственный техникум", 2003, бухгалтер; ГОУ ВПО "Омский государственный институт сервиса", 2009, экономист-менеджер; профессиональная переподготовка по программе "Преподаватель среднего профессионального образования" в ФГБОУ ВО "ОмГПУ", 2016 | первая | 17 | 17 | 2020 | Трудовой договор |
| УП.01-УП.05<br><br>ПП.01-ПП.05 | Учебная практика<br><br>Производственная практика | Хализова Мария Александровна Мастер п/о | 1. БПОУ "ТИПК", 2017 г.<br>2. БПОУ ОО "Омский колледж профессиональных технологий", 2018 г. | - | 4 | 4 | 2019 | Трудовой договор |
| УП.01-УП.05<br><br>ПП.01-ПП.05 | Учебная практика<br><br>Производственная практика | Крашковец М.В. Мастер п\о | БОУ ОО СПО "Тарский сельскохозяйственный техникум", 2011; БОУ ОО СПО "Тарский сельскохозяйственный техникум", 2014 | первая | 7 | 7 | 2019 | Трудовой договор |

Приложение 3

Министерство образования Омской области

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Тарский индустриально-педагогический колледж»

(БПОУ «ТИПК»)

Рекомендовано к утверждению
на заседании педагогического совета
Протокол от 31.08.2021 № 1

УТВЕРЖДАЮ:
директор БПОУ «ТИПК»
_____ А.М. Берестовский
«____» _____ 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**
**ПО ПРОФЕССИИ**
**43.01.09 Повар, кондитер**

**г. Тара**
**2021г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ ..... 79
РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ..... 84
РАЗДЕЛ 3. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ..... 96
РАЗДЕЛ 4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ..... 112
РАЗДЕЛ 5. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ..... 117

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:<br>– Конституция Российской Федерации;<br>– Конвенция ООН «О правах ребенка»;<br>– Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;<br>– Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;<br>– 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);<br>– Федеральный закон РФ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних» от 24.06.1999 г. №120-ФЗ (ред. от 31.12.2014г.);<br>– Федеральный закон «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 24.07.1998 г. №124-ФЗ (ред. от 02.12.2013г.);<br>– Федеральный закон от 21.12.1996 № 159-ФЗ (ред. от 25.12.2018) "О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей";<br>– Федеральный закон «О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекции)» от 30.03.1995 N 38-ФЗ (ред. от 23.05.2016);<br>– Федеральный закон от 08.01.1998 N 3-ФЗ (ред. от 29.12.2017) "О наркотических средствах и психотропных веществах";<br>– Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ (ред. от 29.07.2018) "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака";<br>– Федеральный закон «О противодействии экстремистской деятельности» от 25.07.2002 N 114-ФЗ (ред. от 23.11.2015);<br>– Федеральный закон от 06.03.2006 N 35-ФЗ (ред. от 18.04.2018, с изм. от 29.03.2019) "О противодействии терроризму";<br>– Распоряжение Правительства РФ от 27 декабря 2018 г. № 2950-р Об утверждении Концепции развития добровольчества (волонтерства) в РФ до 2025 г.<br>– 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;<br>– Приказ 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»;<br>– Прогноз социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2036 года<br>– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569<br>– Региональный проект «Молодые профессионалы. (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» |
| 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. |
| Задачи программы | - Реализация требований ФГОС СПО, в том числе в сфере освоения общих компетенций.<br>- Реализация требований ФГОС среднего общего образования, в том числе в сфере достижения личностных результатов обучения.<br>- Ориентирование на становление необходимых для профессии личностных характеристик обучающегося.<br>- Реализация комплексных задач воспитания личности обучающегося.<br>- Создание благоприятных условий для приобретения обучающимися опыта осуществления социально значимых дел и профессионального самоутверждения. |
| Ожидаемые результаты | - Создание условий для функционирования эффективной системы воспитания, основанной на сотрудничестве всех субъектов воспитательного процесса.<br>- Повышение уровня вовлеченности обучающихся в процесс освоения профессиональной деятельности, увеличение числа обучающихся, участвующих в воспитательных мероприятиях различного уровня.<br>- Снижение негативных факторов в среде обучающихся: уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа правонарушений и преступлений, совершенных обучающимися; отсутствие суицидов среди обучающихся.<br>- Повышение мотивации обучающегося к профессиональной деятельности, сформированность у обучающегося компетенций и личностных результатов обучения, предусмотренных ФГОС, получение обучающимся квалификации по результатам освоения образовательной программы СПО.<br>- Способность выпускника самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности.<br>- Готовность выпускника к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества. |

| | |
|---|---|
| Сроки реализации программы | 2021-2025 учебные годы |
| Исполнители программы | Директор, заместитель директора, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделениями, педагог-психолог, педагог-организатор, социальный педагог, члены студенческого совета, родительская общественность, представители организаций – работодателей. |

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

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

**Формируемые личностные результаты в процессе реализации программы**

| **Личностные результаты реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
|---|---|
| отражать российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн); | **ЛР СО 1** |
| отражать гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; | **ЛР СО 2** |
| отражать готовность к служению Отечеству, его защите; | **ЛР СО 3** |
| отражать сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; | **ЛР СО 4** |
| отражать сформированность основ саморазвития и | **ЛР СО 5** |

| | |
|---|---|
| самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | |
| отражать толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям; | **ЛР СО 6** |
| отражать навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; | **ЛР СО 7** |
| отражать нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей; | **ЛР СО 8** |
| отражать готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; | **ЛР СО 9** |
| отражать эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений | **ЛР СО 10** |
| отражать принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; | **ЛР СО 11** |
| отражать бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь; | **ЛР СО 12** |
| отражать осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; | **ЛР СО 13** |
| отражать сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности; | **ЛР СО 14** |
| отражать ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни. | **ЛР СО 15** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны | **ЛР 1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций | **ЛР 2** |

| | |
|---|---|
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Реализующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела | **ЛР 13** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** | |
| Реализующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом традиций и обычаев населения Омской области | **ЛР 14** |

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

**Качественные показатели реализации программы**

| **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | **Личностные результаты реализации программы воспитания** | **Критерии ЛР** | **Формируемые общие компетенции** | **Методы измерения показателей ЛР** |
|---|---|---|---|---|
| **ЛР СО 1** | демонстрирующий российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн); | - проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;<br>- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону. | ОК-4, ОК-6 | Беседы<br>Анкетирование<br>Наблюдение<br>Экспресс-опрос |
| **ЛР СО 2** | демонстрирующий гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; | - проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;<br>- оценка собственного продвижения, личностного развития;<br>- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;<br>- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;<br>- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;<br>- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; | ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-11 | Анкетирование<br>Тестирование<br>Экономический диктант<br>Экспресс-опрос |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | - проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности. | | |
| **ЛР СО 3** | демонстрирующий готовность к служению Отечеству, его защите; | - проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; | ОК -12 | Наблюдение тестирование |
| **ЛР СО 4** | демонстрирующий сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; | - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах. | ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-11 | Наблюдение Анкетирование |
| **ЛР СО 5** | демонстрирующий сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | - положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;<br>- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;<br>- проявление учебной активности;<br>- участие в конкурсах, олимпиадах, викторинах, в предметных неделях | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4; ОК-5, ОК 6, ОК-7 | Анкетирование |
| **ЛР СО 6** | демонстрирующий толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их | - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;<br>- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной | ОК-5, ОК-6 | Наблюдение Анкетирование Экспресс-опрос |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям; | принадлежности и в многообразных обстоятельствах;<br>- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону | | |
| **ЛР СО 7** | демонстрирующий навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; | - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;<br>- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, детьми младшего возраста, взрослыми; | ОК - 6 | Наблюдение |
| **ЛР СО 8** | демонстрирующий нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей; | - демонстрирует поведение, основанное на общечеловеческих ценностях | ОК - 6 | Наблюдение |
| **ЛР СО 9** | демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; | - положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;<br>- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;<br>- проявление учебной активности;<br>- участие в конкурсах, олимпиадах, викторинах, в предметных неделях | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4; ОК-5, ОК 6, ОК-7 | Анкетирование |
| **ЛР СО 10** | демонстрирующий эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений | - демонстрация готовности к эстетическому обустройству быта, эстетического отношения к миру, включая эстетику научного и технического творчества, спорта, общественных отношений | ОК-6 | Наблюдение |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ЛР СО 11** | демонстрирующий принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; | - демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся. | ОК-4, ОК-6, ОК-8 | Наблюдение Анкетирование Экспресс-опрос |
| **ЛР СО 12** | демонстрирующий бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь; | - демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся. | ОК-4, ОК-6, ОК-8 | Наблюдение Анкетирование Экспресс-опрос |
| **ЛР СО 13** | демонстрирующий осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; | - демонстрация интереса к будущей профессии;<br>- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;<br>- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;<br>- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;<br>- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4; ОК-5, ОК 6, ОК-7 | Анкетирование |
| **ЛР СО 14** | демонстрирующий сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических | - проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и | ОК-4, О5, ОК-6 | Наблюдение Анкетирование Экспресс- |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности; | мира;<br>- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии | | опрос |
| **ЛР СО 15** | демонстрирующий ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни. | - демонстрация осознания безусловной ценности семьи как первоосновы принадлежности к народу, Отечеству;<br>- понимание и поддержание таких нравственных устоев, как любовь, взаимопомощь, почитание родителей, забота о старших и младших;<br>- демонстрация бережного отношения к жизни человека, забота о продолжении рода. | ОК-6 | Беседы<br>Анкетирование<br>Тестирование<br>Экспресс-опрос |
| **ЛР 1** | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | - проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;<br>- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону. | ОК-4, ОК-6 | Беседы<br>Анкетирование<br>Наблюдение<br>Экспресс-опрос |
| **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. | - проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;<br>- оценка собственного продвижения, личностного развития;<br>- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;<br>- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;<br>- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых | ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6 | Анкетирование<br>Тестирование<br>Экономический диктант<br>Экспресс-опрос |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | граждан;<br>- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;<br>- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности. | | |
| **ЛР 3** | 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 | - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;<br>- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве. | ОК-4, ОК-6 | Наблюдение<br>Беседы<br>Экспресс-опрос |
| **ЛР 4** | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» | - демонстрация интереса к будущей профессии;<br>- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;<br>- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;<br>- участие в исследовательской и проектной работе;<br>- участие в конкурсах | ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-9 | Метод экспертной оценки педагогов<br>Тестирование<br>Экспресс-опрос |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;<br>- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;<br>- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве. | | |
| **ЛР 5** | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой Родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России | - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;<br>- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;<br>- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях. | ОК-4, ОК-5, ОК-6 | Беседы<br>Экспресс-опрос<br>Анкетирование |
| **ЛР 6** | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях | - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;<br>- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;<br>- сформированность гражданской | ОК-4, ОК-5 | Наблюдение<br>Экспресс-опрос |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | позиции; участие в волонтерском движении | | |
| **ЛР 7** | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | - оценка собственного продвижения, личностного развития;<br>- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;<br>- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;<br>- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;<br>- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве. | ОК-4, ОК-5, ОК-6 | Наблюдение<br>Беседы<br>Тестирование<br>Анкетирование<br>Экспресс-опрос |
| **ЛР 8** | 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 | - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах. | ОК-4, ОК-5, ОК-6 | Наблюдение<br>Анкетирование |
| **ЛР 9** | 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 | - демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся. | ОК-4, ОК-8 | Наблюдение<br>Анкетирование<br>Экспресс-опрос |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | или стремительно меняющихся ситуациях | | | |
| **ЛР 10** | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой | - проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;<br>- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии. | ОК-4, ОК-7 | Беседы<br>Наблюдение<br>Экспресс-опрос |
| **ЛР 11** | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры | - демонстрация художественно-эстетического творчества обучающегося в искусстве, жизни, поведении, отношениях. Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики | ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6 | Наблюдение<br>Беседы<br>Анкетирование<br>Экспресс-опрос |
| **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 | - демонстрация осознания безусловной ценности семьи как первоосновы принадлежности к народу, Отечеству;<br>- понимание и поддержание таких нравственных устоев, как любовь, взаимопомощь, почитание родителей, забота о старших и младших;<br>- демонстрация бережного отношения к жизни человека, забота о продолжении рода. | ОК-6 | Беседы<br>Анкетирование<br>Тестирование<br>Экспресс-опрос |
| **ЛР 13** | Реализующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела | - демонстрация интереса к будущей профессии;<br>- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4; ОК-5 | Наблюдение<br>Анкетирование<br>Экспресс-опрос |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | - ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;<br>- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях. | | |
| **ЛР 14** | Реализующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом традиций и обычаев населения Омской области | - демонстрация интереса к будущей профессии;<br>- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;<br>- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;<br>- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях. | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4; ОК-5 | Анкетирование |

**Количественные показатели реализации программы**

| **№ п/п** | **Показатели** | **Результат** |
|---|---|---|
| | **Профессиональное воспитание** | |
| 1. | Численность студентов, участвовавших в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства различного уровня, чел. | |
| 2. | Численность студентов, участвовавших в чемпионатах "Молодые профессионалы" (WorldSkills Russia) разного уровня, чел. | |
| 3. | Количество студентов, освоивших смежные профессии и специальности, чел. | |

| | | |
|---|---|---|
| 4. | Количество профильно трудоустроенных выпускников, в том числе выпускников с инвалидностью и ОВЗ, чел. | |
| 5. | Количество студентов, продолживших обучение в образовательных организациях среднего и высшего образования, чел. | |
| **Гражданско-правовое и патриотическое воспитание** | | |
| 1. | Доля обучающихся, принявших участие в мероприятиях патриотической направленности разного уровня, % | |
| 2. | Количество обучающихся, занявших призовые места на конкурсах различного уровня, чел. | |
| 3. | Доля обучающихся, посетивших тематические экспозиции, выставки, фестивали и т.д., % | |
| 4. | Количество обучающихся, посещающих патриотические объединения, клубы, центры и т.д., чел. | |
| 5. | Количество обучающихся, подготовивших научно-исследовательские работы на гражданско-патриотическую тематику, чел. | |
| 6. | Количество правонарушений, совершенных обучающимися, ед. | |
| 7. | Количество преступлений, совершенных обучающимися, ед. | |
| 8. | Количество обучающихся состоящих на профилактическом учёте в контрольно-надзорных органах, чел. | |
| 9. | Количество обучающихся, снятых с профилактического учёта в случаях исправления, чел. | |
| 10. | Количество обучающихся совершивших повторные правонарушения, чел. | |
| 11. | Количество мероприятий по правовому просвещению обучающихся, ед. | |
| 12. | Доля обучающихся принявших участие в мероприятиях по правовому просвещению, % | |
| 13. | **Количество обучающихся, состоящих на учёте за совершение правонарушений, связанных с экстремистской деятельностью в контрольно-надзорных органах** | |
| 14. | **Количество обучающихся, осужденных (имеющих судимость в прошлом) за совершение правонарушений, связанных с экстремистской деятельностью** | |
| 15. | **Количество мероприятий по профилактике экстремизма (терроризма), ед.** | |
| 16. | **Доля студентов - участников мероприятий по профилактике экстремизма (терроризма), %** | |
| 17. | **Волонтерство и студенческое самоуправление** | |
| 18. | Доля обучающихся, вовлеченных в волонтерскую деятельность, % | |
| 19. | Количество обучающихся, зарегистрированных на платформе "Добровольцы России", чел. | |
| 20. | Количество проведенных мероприятий (акций), ед. | |
| 21. | Количество обучающихся, состоящих в органах студенческого самоуправления, чел. | |
| **Экологическое воспитание** | | |

| | | |
|---|---|---|
| 1. | Количество обучающихся, принявших участие в экологических олимпиадах, конкурсах, форумах, фестивалях разного уровня, чел. | |
| 1. | Доля обучающихся, принявших участие в акциях по уборке территории образовательной организации и за ее пределами,% | |
| 2. | Количество обучающихся, задействованных в озеленении территории образовательной организации, города, чел. | |
| Спортивное и здоровьесберегающее воспитание | | |
| **1.** | **Количество обучающихся, посещающих спортивные секции, чел** | |
| **2.** | **Количество обучающихся, принявших участие в спортивных мероприятиях, чел.** | |
| **3.** | **Количество обучающихся, сдавших комплекс ГТО на знак отличия, чел.** | |
| **4.** | **Количество обучающихся принявших участие в мероприятиях по профилактике табакокурения, алкоголизма, наркомании, употреблении ПАВ, чел.** | |
| **5.** | **Количество обучающихся, участвовавших в реализации социально-значимых мероприятий по профилактике зависимостей в молодежной среде, чел.** | |
| Культурно-творческое и духовно-нравственное воспитание | | |
| **1.** | **Доля обучающихся, принявших участие в культурно-творческих мероприятий разного уровня, %** | |
| **2.** | **Доля обучающихся, посещающих объединения, клубы культурно-досуговой направленности, %** | |
| **3.** | **Доля обучающихся включенных в культурно-творческую деятельность, %** | |
| **4.** | **Количество проведенных тематических классных часов, направленных на формирование духовно-нравственных ценностей, ед.** | |
| **5.** | **Доля обучающихся, принявших участие в мероприятиях по духовно-нравственному воспитанию, %** | |
| Бизнес-ориентированная деятельность в профессиональной сфере | | |
| **1.** | **Количество обучающихся, прошедших профессиональные пробы/тренинги по предпринимательству, чел.** | |
| **2.** | **Доля обучающихся, ставших участниками различных предпринимательских конкурсов, %** | |
| **3.** | **Количество обучающихся, принявших участие в экономическом диктанте, чел.** | |
| **4.** | **Количество обучающихся, принявших участие в онлайн-уроках финансовой грамотности, чел.** | |

РАЗДЕЛ 3. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

| **Модуль 1 «Кураторство и поддержка»** | |
|---|---|
| **Характеристика модуля** | Адаптация студентов к условиям образовательного процесса колледжа, формирование коллектива студентов, способного работать в дальнейшем на принципах самоуправления и активизации как группового, так и индивидуального потенциала студентов, развитие личностной и профессиональной культуры через самореализацию и самоорганизацию. |
| **Планируемые личностные результаты** | ЛР СО 1, ЛР СО 2, ЛР СО 3, ЛР СО 4, ЛР СО 5, ЛР СО 6, ЛР СО 7, ЛР СО 8, ЛР СО 9, ЛР СО 10, ЛР СО 11, ЛР СО 12, ЛР СО 13, ЛР СО 14, ЛР СО 15;<br>ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 |
| **Формируемые общие компетенции** | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10, ОК-11. |
| **Реализуемые направления воспитательной работы** | 1. Профессиональное воспитание.<br>2. Гражданско-правовое и патриотическое воспитание.<br>3. Волонтерство и студенческое самоуправление.<br>4. Экологическое воспитание.<br>5. Спортивное и здоровьесберегающее воспитание.<br>6. Культурно-творческое воспитание.<br>7. Бизнес-ориентированная деятельность в профессиональной сфере. |
| **Содержание воспитательной деятельности в рамках модуля** | *Работа с коллективом учебной группы:*<br>- оказание помощи обучающимся групп нового набора в сложный период адаптации к новым условиям обучения с привлечением в случае необходимости педагога-психолога;<br>- инициирование и поддержка участия группы в общеколледжных ключевых делах, оказание необходимой помощи обучающимся в их подготовке, проведении и анализе;<br>- организация интересных и полезных для личностного развития обучающегося совместных дел (познавательной, трудовой, спортивно-оздоровительной, духовно-нравственной, творческой, профориентационной направленности);<br>- проведение классных часов как часов плодотворного и доверительного общения педагога и обучающихся, основанных на принципах уважительного отношения к личности каждого обучающегося, поддержки его активной позиции в беседе, предоставления каждому возможности обсуждения и принятия решений по обсуждаемой проблеме, создания благоприятной среды для общения.<br>- сплочение коллектива группы через различные тренинги на сплочение и командообразование, совместную подготовку к демонстрационному экзамену, учебную практику, походы и экскурсии, празднования дней рождения обучающихся, включающие в себя подготовленные микрогруппами творческие поздравления; |

| | |
|---|---|
| | «огоньки» и вечера, дающие каждому обучающемуся возможность рефлексии собственного участия в жизни группы;<br>- выработка совместно с обучающимися «законов» учебной группы, помогающих им освоить нормы и правила общения, которым они должны следовать в колледже.<br>*Индивидуальная работа с обучающимися:*<br>- изучение особенностей личностного развития обучающихся через наблюдение за их поведением в повседневной жизни, в специально создаваемых педагогических ситуациях, погружающих обучающихся в мир человеческих отношений, в организуемых педагогом беседах по тем или иным нравственным проблемам;<br>- поддержка обучающегося в решении важных для него жизненных проблем (налаживание взаимоотношений с одногруппниками, однокурсниками или педагогами, успеваемость, выбор места практики, дальнейшего обучения и трудоустройства, и т.п.);<br>- психологическая помощь обучающимся в период экзаменационной сессии, подготовки к демонстрационному экзамену, чемпионату WSR (в случае необходимости совместно с педагогом-психологом);<br>- коррекция поведения обучающегося через частные беседы с ним, его родителями (законными представителями), с другими обучающимися группы; через включение в проводимые педагогом-психологом, социальным педагогом тренинги общения; через предложение взять на себя ответственность за то или иное поручение.<br>*Работа с педагогами, преподающими в группе:*<br>- регулярные консультации куратора с преподавателями-предметниками, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по ключевым вопросам воспитания, на предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателем и обучающимся;<br>- проведение малых педсоветов, направленных на решение конкретных проблем учебной группы и интеграцию воспитательных влияний на обучающихся;<br>- привлечение преподавателей к участию в делах учебной группы, дающих педагогам возможность лучше узнавать и понимать обучающихся;<br>- привлечение преподавателей к участию в родительских собраниях группы для объединения усилий в деле обучения и воспитания.<br>*Работа с родителями (законными представителями) обучающихся*:<br>- регулярное информирование родителей об успехах и проблемах их детей, о жизни группы и колледжа в целом;<br>- помощь родителям (законным представителям) обучающихся в регулировании отношений между ними, администрацией колледжа и преподавателями;<br>- организация родительских собраний, происходящих в режиме обсуждения наиболее острых проблем обучения и воспитания; |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | - привлечение членов родителей (законных представителей) обучающихся к организации и проведению дел учебной группы. | | |
| **Модуль 2 «Учебное занятие»** | | | |
| **Характеристика:** | Реализация воспитательного потенциала учебного занятия с учетом совокупности методов, приемов, направленных на формирование и развитие общих и профессиональных компетенций выпускника по профессии, его личностных качеств, необходимых для формирования базовой культуры личности. | | |
| **Планируемые личностные результаты и формируемые общие компетенции** | ***Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины*** | ***Код личностных результатов*** | ***Код общих компетенций*** |
| | ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента | ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-7, ОК-11. |
| | ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-7, ОК-11. |
| | ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-7, ОК-11. |
| | ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-7, ОК-11. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | разнообразного ассортимента | | |
| | ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-7, ОК-11. |
| | Русский язык | ЛР СО 1, ЛР СО 2, ЛР СО 4, ЛР СО 5, ЛР СО 6, ЛР СО 7, ЛР СО 8, ЛР СО 9, ЛР СО 10, ЛР СО 12, ЛР СО 13, ЛР СО 15 | ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7 |
| | Литература | ЛР СО 1, ЛР СО 2, ЛР СО 4, ЛР СО 5, ЛР СО 6, ЛР СО 7, ЛР СО 8, ЛР СО 9, ЛР СО 10, ЛР СО 12, ЛР СО 13, ЛР СО 15 | ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7 |
| | Иностранный язык | ЛР СО 1, ЛР СО 2, ЛР СО 4, ЛР СО 5, ЛР СО 6, ЛР СО 7, ЛР СО 8, ЛР СО 9, ЛР СО 10, ЛР СО 12, ЛР СО 13, ЛР СО 15 | ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7 |
| | Математика | ЛР СО 1, ЛР СО 2, ЛР СО 4, ЛР СО 5, ЛР СО 6, ЛР СО 7, ЛР СО 8, ЛР СО 9, ЛР СО 10, ЛР СО 12, ЛР СО 13, ЛР СО 15 | ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7 |
| | История | ЛР СО 1, ЛР СО 2, ЛР СО 4, ЛР СО 5, ЛР СО 6, ЛР СО 7, ЛР СО 8, ЛР СО 9, ЛР СО 10, ЛР СО 12, ЛР СО 13, ЛР СО 15 | ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7 |
| | Физическая культура | ЛР СО 1, ЛР СО 2, ЛР СО 3, ЛР СО 4, ЛР СО 5, ЛР СО 6, ЛР СО 7, ЛР СО 8, ЛР СО 9, ЛР СО 10, ЛР СО 11, ЛР СО 12, ЛР СО 13, ЛР СО 15 | ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Основы безопасности жизнедеятельности | ЛР СО 1, ЛР СО 2, ЛР СО 3, ЛР СО 4, ЛР СО 5, ЛР СО 6, ЛР СО 7, ЛР СО 8, ЛР СО 9, ЛР СО 10, ЛР СО 11, ЛР СО 12, ЛР СО 13, ЛР СО 15 | ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7 |
| | Астрономия | ЛР СО 1, ЛР СО 2, ЛР СО 4, ЛР СО 5, ЛР СО 6, ЛР СО 7, ЛР СО 8, ЛР СО 9, ЛР СО 10, ЛР СО 12, ЛР СО 13, ЛР СО 15 | ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7 |
| | Родная литература | ЛР СО 1, ЛР СО 2, ЛР СО 4, ЛР СО 5, ЛР СО 6, ЛР СО 7, ЛР СО 8, ЛР СО 9, ЛР СО 10, ЛР СО 12, ЛР СО 13, ЛР СО 15 | ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7 |
| | Химия | ЛР СО 1, ЛР СО 2, ЛР СО 4, ЛР СО 5, ЛР СО 6, ЛР СО 7, ЛР СО 8, ЛР СО 9, ЛР СО 10, ЛР СО 12, ЛР СО 13, ЛР СО 15 | ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-7 |
| | Биология | ЛР СО 1, ЛР СО 2, ЛР СО 4, ЛР СО 5, ЛР СО 6, ЛР СО 7, ЛР СО 8, ЛР СО 9, ЛР СО 10, ЛР СО 12, ЛР СО 13, ЛР СО 15 | ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-7, ОК-9 |
| | Информатика | ЛР СО 1, ЛР СО 2, ЛР СО 4, ЛР СО 5, ЛР СО 6, ЛР СО 7, ЛР СО 8, ЛР СО 9, ЛР СО 10, ЛР СО 12, ЛР СО 13, ЛР СО 15 | ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-9 |
| | Основы проектной деятельности | ЛР СО 1, ЛР СО 2, ЛР СО 4, ЛР СО 5, ЛР СО 6, ЛР СО 7, ЛР СО 8, ЛР СО 9, ЛР СО 10, ЛР СО 12, ЛР СО 13, ЛР СО 15 | ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-9 |
| | Правовая культура молодежи | ЛР СО 1, ЛР СО 2, ЛР СО 4, ЛР СО 5, ЛР СО 6, ЛР СО 7, ЛР СО 8, ЛР СО 9, ЛР СО 10, ЛР СО 12, ЛР СО 13, ЛР СО 15 | ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-9 |
| | Прикладная физика | Л ЛР СО 1, ЛР СО 2, ЛР СО 4, ЛР СО 5, ЛР СО 6, ЛР СО 7, ЛР СО 8, ЛР | ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-9 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | СО 9, ЛР СО 10, ЛР СО 12, ЛР СО 13, ЛР СО 15 | |
| | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14 | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ОК-10 |
| | Основы товароведения продовольственных товаров | ЛР 2, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14 | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ОК-10 |
| | Техническое оснащение и организация рабочего места | ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14 | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ОК-10 |
| | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | ЛР 2, ЛР 3, ЛР 13, ЛР 14 | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ОК-10, ОК-11 |
| | Основы калькуляции и учета | ЛР 2, ЛР 13, ЛР 14 | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ОК-10 |
| | Охрана труда | ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14 | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ОК-10 |
| | Иностранный язык в профессиональной деятельности | ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14 | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-9, ОК-10 |
| | Безопасность жизнедеятельности | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14 | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ОК-10 |
| | Физическая культура | ЛР 2, ЛР 9 | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-8 |
| | Адаптация на рынке труда | ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 13, ЛР 14 | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-9, ОК-10, ОК-11 |
| | Рисование и лепка | ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11 | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-9, ОК-10 |
| | Информационные технологии в профессиональной деятельности | ЛР 2, ЛР 4, ЛР 10 | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-9, ОК-10, ОК-11 |
| | Экологические основы природопользования | ЛР 2, ЛР 10 | ОК-1, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6 |
| | Организация обслуживания в предприятиях общественного питания | ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14 | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ОК-10 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Основы предпринимательской деятельности | ЛР 2, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-9, ОК-11 |
| | Основы финансовой грамотности | ЛР 2, ЛР 10 | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-9, ОК-11 |
| | Основы профессиональной этики | ЛР 2, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9 | ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-9 |
| **Реализуемые направления воспитательной работы** | 1. Профессиональное воспитание.<br>2. Гражданско-правовое и патриотическое воспитание.<br>3. Волонтерство и студенческое самоуправление.<br>4. Экологическое воспитание.<br>5. Спортивное и здоровьесберегающее воспитание.<br>6. Культурно-творческое воспитание.<br>7. Бизнес-ориентированная деятельность в профессиональной сфере. | | |
| **Содержание воспитательной деятельности в рамках модуля** | *Реализация педагогами колледжа воспитательного потенциала учебного занятия предполагает следующее:*<br>- установление доверительных отношений между преподавателем и обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб педагога, привлечению их внимания к обсуждаемой информации, активизации их познавательной деятельности;<br>- побуждение обучающихся соблюдать на занятии общепринятые нормы поведения, правила общения с педагогами и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации;<br>- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых явлений, организация работы с получаемой на учебном занятии значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;<br>- использование воспитательных возможностей содержания учебной дисциплины (МДК) через демонстрацию примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для изучения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения;<br>- применение на учебном занятии интерактивных форм работы: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию; дискуссий, которые дают обучающимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;<br>- включение игровых процедур, проблемных ситуаций, которые помогают поддержать мотивацию обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в группе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время занятия;<br>- организация шефства мотивированных и эрудированных обучающихся над их неуспевающими одногруппниками, дающего обучающимся социально значимый опыт сотрудничества и взаимной | | |

| | |
|---|---|
| | помощи;<br>- инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст возможность приобрести обучающимися навык самостоятельного решения теоретической проблемы, генерирования и оформления собственных идей, уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.<br>*Реализация педагогами колледжа воспитательного потенциала самостоятельной работы, практического обучения, выполнение курсового и дипломного проектов предполагает:*<br>- развитие умений и навыков самостоятельной организации студентами своей учебно-познавательной деятельности, приобретение способности проектирования собственного жизненного пути, умения быть хозяином своего дела;<br>- выработку умения самостоятельно приобретать знания, работать с информацией; творчески перерабатывать материал, отбирать главное в его содержании, способствует формированию познавательного интереса;<br>- умение работать в команде, брать на себя ответственность за порученное дело;<br>- умение прогнозировать ситуацию и активно влиять на нее, видеть положительные результаты своего труда. |
| **Модуль 3 «Ключевые дела профессиональной образовательной организации»** | |
| **Характеристика:** | Ключевые дела – это главные традиционные общеколледжные мероприятия, в которых принимает участие большая часть обучающихся и которые планируются, готовятся, проводятся и анализируются совместно педагогами и студентами. Это комплекс коллективных творческих дел, интересных и значимых для всего колледжа, объединяющих обучающихся и педагогов в единый коллектив. Ключевые дела обеспечивают включенность в них большого числа обучающихся и взрослых, способствуют интенсификации их общения, ставят их в ответственную позицию к происходящему в колледже. |
| **Планируемые личностные результаты** | ЛР СО 1, ЛР СО 2, ЛР СО 3, ЛР СО 4, ЛР СО 5, ЛР СО 6, ЛР СО 7, ЛР СО 8, ЛР СО 9, ЛР СО 10, ЛР СО 11, ЛР СО 12, ЛР СО 13, ЛР СО 14, ЛР СО 15;<br>ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 |
| **Формируемые общие компетенции** | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10, ОК-11 |
| **Реализуемые направления воспитательной работы** | 1. Профессиональное воспитание.<br>2. Гражданско-правовое и патриотическое воспитание.<br>3. Волонтерство и студенческое самоуправление.<br>4. Экологическое воспитание. |

| | |
|---|---|
| | 5. Спортивное и здоровьесберегающее воспитание.<br>6. Культурно-творческое воспитание.<br>7. Бизнес-ориентированная деятельность в профессиональной сфере. |
| **Содержание воспитательной деятельности в рамках модуля** | *На внеколледжном уровне:*<br>- социальные проекты-ежегодные совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами комплексы дел (социальной, благотворительной, экологической, трудовой направленности), ориентированные на преобразование окружающего колледж социума;<br>- участие в чемпионатах профессионального мастерства, организуемых Союзом WSR – ежегодный совместный выбор компетенций, подготовка к соревнованиям, в том числе на предприятиях социальных партнеров, других ПОО (обучающиеся, педагоги, педагоги-психологи, кураторы, учебная часть), выступление на чемпионатах, анализ выступления;<br>- ключевые дела гражданско-патриотической направленности –традиционные мероприятия, организуемые студентами, сотрудниками воспитательной службы, кураторами учебных групп (акция «Георгиевская ленточка», акция «Поздравь сильную половину человечества», благоустройство памятника В.И. Ленину и др.);<br>- участие во Всероссийских, региональных, районных и городских проектах, в том числе профориентационного характера, направленных на повышение имиджа колледжа (народное гуляние «Масленица», День города);<br>*На внутриколледжном уровне:*<br>- общеколледжные праздники, конкурсы – ежегодно проводимые творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т.п.) композиции, связанные со значимыми знаменательными датами и в которых участвуют представители всех учебных групп;<br>- торжественные ритуалы, символизирующие приобретение обучающимися новых социальных статусов, такие как «Посвящение в студенты», вручение дипломов;<br>- сдача демонстрационного экзамена по стандартам WSR – совместный выбор компетенций, подготовка с участием педагогов, чемпионов WSR, социальных партнеров колледжа;<br>- награждение обучающихся и педагогов за активное участие в жизни колледжа, результативное участие в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах, значительный вклад в развитие колледжа; выбор кандидатур на Доску почета.<br>*На уровне учебных групп:*<br>- формирование актива группы;<br>- выбор и делегирование представителей учебных групп в Советы колледжа;<br>- участие учебных групп в реализации общеколледжных ключевых дел;<br>- проведение в рамках учебной группы анализа обучающимися общеколледжных ключевых дел, участие представителей групп в итоговом анализе проведенных дел на уровне общеколледжных советов. |

| | |
|---|---|
| | *На индивидуальном уровне:*<br>- вовлечение по возможности каждого обучающегося в ключевые дела колледжа в одной из возможных для них ролей: организаторов, исполнителей, сценаристов, постановщиков, ведущих, декораторов, корреспондентов, ответственных за оборудование, за приглашение и встречу гостей и т.п.;<br>- индивидуальная помощь обучающемуся (при необходимости) в освоении навыков подготовки, проведения и анализа ключевых дел;<br>- наблюдение за поведением обучающегося при подготовке, проведении и анализе ключевых дел, за его отношениями со сверстниками, студентами старших и младших курсов, с педагогами, сотрудниками, родителями;<br>- при необходимости коррекция поведения обучающегося через частные беседы с ним, включение его в совместную работу с другими студентами, которые могли бы стать для него хорошим примером, через предложение взять в следующем ключевом деле на себя роль ответственного за тот или иной фрагмент общей работы. |
| **Модуль 4 «Взаимодействие с родителями»** | |
| **Характеристика:** | Целевое назначение данного модуля – обеспечение условий, направленных на развитие у обучающихся гражданской зрелости и ответственности, необходимых личностных качеств и субъектной позиции через организацию продуктивного взаимодействия с родителями (законными представителями). |
| **Планируемые личностные результаты** | ЛР СО 2, ЛР СО 3, ЛР СО 4, ЛР СО 5, ЛР СО 6, ЛР СО 7, ЛР СО 8, ЛР СО 10, ЛР СО 11, ЛР СО 12, ЛР СО 13, ЛР СО 15;<br>ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 14 |
| **Формируемые общие компетенции** | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7 |
| **Реализуемые направления воспитательной работы** | 1. Профессиональное воспитание.<br>2. Гражданско-правовое и патриотическое воспитание.<br>3. Волонтерство и студенческое самоуправление.<br>4. Экологическое воспитание.<br>5. Спортивное и здоровьесберегающее воспитание.<br>6. Культурно-творческое воспитание.<br>7. Бизнес-ориентированная деятельность в профессиональной сфере. |
| **Содержание воспитательной деятельности в рамках** | Работа с родителями (законными представителями) обучающихся осуществляется в рамках следующих видов и форм деятельности:<br>*На внутриколледжном уровне:* |

| | |
|---|---|
| **модуля** | - общеколледжные родительские собрания;<br>- родительские часы, всеобучи, круглые столы, позволяющие информировать родителей (законных представителей) обучающихся по актуальным вопросам жизнедеятельности, воспитания, безопасности современной молодежи.<br>*На уровне учебной группы:*<br>- родительские собрания, происходящие в режиме обсуждения наиболее острых проблем обучения и воспитания;<br>- социальные сети и чаты, в которых обсуждаются интересующие родителей вопросы, а также осуществляются виртуальные консультации специалистов социально-психологической службы и педагогов.<br>*На индивидуальном уровне:*<br>- индивидуальные консультации специалистов социально-психологической службы по запросу родителей для решения острых проблем;<br>- участие родителей в заседании Совета профилактики, Советах отделений, собираемых в случае возникновения острых проблем, связанных с обучением и воспитанием конкретного обучающегося;<br>- помощь со стороны родителей в подготовке и проведении мероприятий воспитательной направленности;<br>- социальный патронаж по месту жительства с целью оказания социально-психологических, педагогических, социально-правовых консультаций, привлечения при необходимости других субъектов профилактики;<br>- индивидуальное консультирование с целью координации воспитательных усилий педагогов и родителей. |
| **Модуль 5 «Правовое самосознание»** | |
| **Характеристика:** | Формирование, воспитание и развитие правового поведения личности, которое характеризуется устойчивой привычкой к правомерному поведению, осознанием социальной значимости права и правопорядка; признанием и уважительным отношением к правам государства и гражданина. |
| **Планируемые личностные результаты** | ЛР СО 1, ЛР СО 2, ЛР СО 3, ЛР СО 4, ЛР СО 5, ЛР СО 6, ЛР СО 7, ЛР СО 8, ЛР СО 9, ЛР СО 10, ЛР СО 12, ЛР СО 13;<br>ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 12 |
| **Формируемые общие компетенции** | ОК-4, ОК-5, ОК-6 |

| | |
|---|---|
| **Реализуемые направления воспитательной работы** | 1. Профессиональное воспитание.<br>2. Гражданско-правовое и патриотическое воспитание.<br>3. Волонтерство и студенческое самоуправление.<br>4. Бизнес-ориентированная деятельность в профессиональной сфере. |
| **Содержание воспитательной деятельности в рамках модуля** | *На внеколледжном уровне:*<br>- участие в профилактических мероприятиях по профилактике совершения преступлений и правонарушений обучающимися колледжа (Заседания КДН и ЗП, экскурсии в прокуратуру, ОМВД России по Тарскому району, профилактические акции);<br>- участие в мероприятиях по профилактике экстремизма и терроризма (Форум «Омская область – территория свободная от экстремизма (терроризма))».<br>*На внутриколледжном уровне:*<br>- проведение профилактических мероприятий, акций, круглых столов, дискуссионных часов с участием сотрудников правоохранительных органов, прокуратуры, молодежных общественных объединений, направленных на формирование правовой культуры обучающихся в вопросах уголовного, административного законодательства, антикоррупционного просвещения, профилактики употредления, хранения, реализации наркотических средств и психотропных веществ (акция «Первокурсник», оформление информационных стендов, выставок, цикл мероприятий по правовому просвещению «Я и Закон»)<br>- проведение заседания Совета профилактики;<br>- организация работы службы медиации.<br>*На уровне учебной группы:*<br>- проведение тематических классных часов, часов общения, дискуссий, направленных на повышение правовой культуры обучающихся.<br>*На индивидуальном уровне:*<br>- диагностика склонности к отклоняющемуся поведению, уровня правовой культуры;<br>- индивидуальные беседы, консультации обучающихся специалистами социально-психологической службы, кураторами;<br>- разработка и реализация планов индивидуальной профилактической работы с обучающимися «группы риска»;<br>- мониторинг социальных сетей обучающихся.<br>*Работа с родителями (законными представителями) обучающихся:*<br>- индивидуальные консультации родителей обучающихся, по вопросам правового просвещения детей в условиях семейного воспитания;<br>- распространение среди родителей обучающихся памяток, буклетов по правовому воспитанию детей;<br>- патронаж семей «группы риска» по месту жительства. |

| Модуль 6 «Студенческое самоуправление» | |
|---|---|
| **Характеристика:** | Студенческое самоуправление направлено на организацию и проведение мероприятий, повышение социальной активности студентов, разработку и реализацию социально-значимых проектов обучающихся и поддержку студенческих инициатив, представление и защиту студенческих интересов на всех уровнях. |
| **Планируемые личностные результаты** | ЛР СО 1, ЛР СО 2, ЛР СО 3, ЛР СО 4, ЛР СО 5, ЛР СО 6, ЛР СО 7, ЛР СО 8, ЛР СО 9, ЛР СО 10, ЛР СО 11, ЛР СО 12, ЛР СО 13, ЛР СО 14, ЛР СО 15;<br>ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 |
| **Формируемые общие компетенции** | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10, ОК-11 |
| **Реализуемые направления воспитательной работы** | 1. Профессиональное воспитание.<br>2. Гражданско-правовое и патриотическое воспитание.<br>3. Волонтерство и студенческое самоуправление.<br>4. Экологическое воспитание.<br>5. Спортивное и здоровьесберегающее воспитание.<br>6. Культурно-творческое воспитание.<br>7. Бизнес-ориентированная деятельность в профессиональной сфере. |
| **Содержание воспитательной деятельности в рамках модуля** | *На уровне колледжа:*<br>- деятельность выборного Студенческого совета, создаваемого для учета мнения обучающихся по вопросам управления колледжем и принятия административных решений, затрагивающих их права и законные интересы; -через деятельность старост учебных групп для облегчения распространения значимой для обучающихся информации и получения обратной связи от коллективов учебных групп;<br>- работа постоянно действующего студенческого актива, инициирующего и организующего проведение личностно значимых для обучающихся событий (соревнований, конкурсов, фестивалей, флешмобов и т.п.);<br>- деятельность творческих советов, отвечающих за проведение тех или иных конкретных мероприятий, праздников, вечеров, акций и т.п.;<br>- деятельность созданной из наиболее авторитетных студентов и курируемой педагогом- психологом группы по урегулированию конфликтных ситуаций в колледже.<br>*На уровне учебной группы:*<br>- деятельность выборных по инициативе и предложениям обучающихся учебной группы лидеров (например, старост, его заместителей, актива группы), представляющих интересы учебной группы в общеколледжных |

| | |
|---|---|
| | делах и призванных координировать ее работу с работой общеколледжных органов самоуправления и кураторов учебных групп;<br>- деятельность выборных органов самоуправления, отвечающих за различные направления работы (например, учебная, волонтерская, спортивная, творческая и др.);<br>*На индивидуальном уровне:*<br>- через вовлечение обучающихся в планирование, организацию, проведение и анализ общеколледжных и внутригрупповых дел;<br>- через реализацию обучающимися, взявшими на себя соответствующую роль, функций по сопровождению различных мероприятий. |
| **Модуль 7. «Профориентация и развитие карьеры»** | |
| **Характеристика:** | Модуль включает в себя мероприятия направленные на профессиональное просвещение и образование студентов, диагностику и консультирование по проблемам профессионального самоопределения, помощь в повышении квалификации, освоении смежных профессий, содействие трудоустройству выпускников |
| **Планируемые личностные результаты** | ЛР СО 2, ЛР СО 4, ЛР СО 5, ЛР СО 6, ЛР СО 7, ЛР СО 8, ЛР СО 9, ЛР СО 10, ЛР СО 12, ЛР СО 13, ЛР СО 14;<br>ЛР 1, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 |
| **Формируемые общие компетенции** | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10, ОК-11 |
| **Реализуемые направления воспитательной работы** | 1. Профессиональное воспитание.<br>2. Гражданско-правовое и патриотическое воспитание.<br>3. Волонтерство и студенческое самоуправление.<br>4. Культурно-творческое воспитание.<br>5. Бизнес-ориентированная деятельность в профессиональной сфере. |
| **Содержание воспитательной деятельности в рамках модуля** | Задача куратора группы, преподавателей, педагога-психолога, специалиста по маркетингу – оказание помощи обучающимся, поступившим в колледж, адаптироваться к новым условиям обучения, убедить в правильности сделанного выбора (поступление в колледж), не разочароваться в будущей профессиональной деятельности. Создавая профориентационно значимые проблемные ситуации, педагог актуализирует профессиональное самоопределение студента, позитивный взгляд на сделанный выбор, труд в постиндустриальном мире, охватывающий не только профессиональную, но и внепрофессиональную составляющие такой деятельности.<br>Эта работа осуществляется через:<br>- классные часы, беседы (с приглашением представителей социальных партнеров, ветеранов отрасли, выпускников колледжа с успешной профессиональной траекторией), направленные на разъяснение нужности сделанного выбора, престижности будущей профессии;<br>- посещение профессиональных выставок, экскурсии на предприятия социальных партнеров;<br>- раннее выявление интересов и возможностей обучающихся, привлечение их к участию в |

| | |
|---|---|
| | движении WSR по избранной компетенции, участие в мастер-классах,<br>- индивидуальные консультации педагога-психолога для обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам индивидуальных особенностей их детей, которые могут иметь значение в выбранной ими профессии;<br>- освоение обучающимися смежных профессий в период обучения в колледже;<br>- совместные мероприятия с Центром занятости населения с целью содействия трудоустройству выпускников. |
| **Модуль 8: «Внеучебная деятельность»** | |
| **Характеристика:** | Вовлечение обучающихся в интересную и полезную для них деятельность, которая предоставит им возможность самореализоваться в ней, поможет в будущей профессиональной деятельности, поможет приобрести социально значимые знания, развить в себе важные для своего личностного развития социально значимые качества, получить опыт участия в социально значимых делах |
| **Планируемые личностные результаты** | ЛР СО 1, ЛР СО 2, ЛР СО 3, ЛР СО 4, ЛР СО 5, ЛР СО 6, ЛР СО 7, ЛР СО 8, ЛР СО 9, ЛР СО 10, ЛР СО 11, ЛР СО 12, ЛР СО 13, ЛР СО 14, ЛР СО 15;<br>ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР, 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР, 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 |
| **Формируемые общие компетенции** | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10, ОК-11 |
| **Реализуемые направления воспитательной работы** | 1. Профессиональное воспитание.<br>2. Гражданско-правовое и патриотическое воспитание.<br>3. Волонтерство и студенческое самоуправление.<br>4. Экологическое воспитание.<br>5. Спортивное и здоровьесберегающее воспитание.<br>6. Культурно-творческое воспитание.<br>7. Бизнес-ориентированная деятельность в профессиональной сфере. |
| **Содержание воспитательной деятельности в рамках модуля** | Реализация воспитательного потенциала внеучебной деятельности происходит в рамках следующих выбранных обучающимися ее видов.<br>- Познавательная деятельность - направлена на передачу обучающимся социально значимых знаний, развивающие их любознательность, позволяющие привлечь их внимание к экономическим, политическим, экологическим, гуманитарным проблемам нашего общества, формирующие их гуманистическое мировоззрение и научную картину мира (занятия в клубах «Литературная гостиная», «Золотое перо Закона», «Патриот»).<br>- Техническое творчество – способствует освоению профессиональных компетенций, повышению мотивации к учебной деятельности; воспитанию технически грамотной личности, обладающей логическим мышлением; обучающиеся учатся работать руками, развивают элементарное |

| | |
|---|---|
| | конструкторское мышление, фантазию, изучают принципы работы многих механизмов. В ходе занятия повышается коммуникативная активность каждого обучающегося, формируется умение работать в паре, в группе, происходит развитие творческих способностей (работа мастерских технического творчества).<br>- Художественное творчество - создает благоприятные условия для просоциальной самореализации обучающихся, направленные на раскрытие их творческих способностей, формирование чувства вкуса и умения ценить прекрасное, на воспитание ценностного отношения к культуре и их общее духовно-нравственное развитие (участие в работе танцевальных и вокальных коллективов, творческих мастерских).<br>- Проблемно-ценностное общение - направлено на развитие коммуникативных компетенций обучающихся, воспитание у них культуры общения, развитие умений слушать и слышать других, уважать чужое мнение и отстаивать свое собственное, терпимо относиться к разнообразию взглядов людей (участие обучающихся в часах общения, круглых столах, дискуссиях).<br>- Туристско-краеведческая деятельность - направлена на воспитание у обучающихся любви к своему городу, его истории, культуре, природе; способствует изучению истории развития того сектора хозяйства, в котором им предстоит работать в дальнейшем (посещение музеев образовательной организации, города, участие в экскурсиях, исторических реконструкциях и т.п.).<br>- Спортивно-оздоровительная деятельность-направлена на физическое развитие обучающихся, их ценностного отношения к своему здоровью, побуждение к здоровому образу жизни, воспитание силы воли, ответственности, формирование установок на защиту слабых посредством занятий в спортивных секциях, участия в соревнованиях;<br>- Трудовая деятельность - направлена на развитие творческих способностей обучающихся, воспитание у них трудолюбия и уважительного отношения к труду, закладывает начало будущей профессиональной траектории, способствует подтверждению верности выбора избранной специальности (профессии), развитию самостоятельности и ответственности, формированию умений работать в команде.<br>- Волонтерская деятельность - направлена на формирование у обучающихся активной гражданской позиции, формирование лидерских и нравственно-этических качеств, чувства патриотизма, осознания участниками личностной и социальной значимости их деятельности, ответственного отношения к любой деятельности (участие в работе волонтерского отряда колледжа, в проведении добровольческих акций разного уровня и направленности). |
| **Модуль 9: «Организация предметно-эстетической среды»** | |
| **Характеристика:** | Окружающая обучающихся 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 колледжа. |

| | |
|---|---|
| **Планируемые личностные результаты** | ЛР СО 10;<br>ЛР 1, ЛР 2, ЛР3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11 |
| **Формируемые общие компетенции** | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-11 |
| **Реализуемые направления воспитательной работы** | 1. Профессиональное воспитание.<br>2. Гражданско-правовое и патриотическое воспитание.<br>3. Волонтерство и студенческое самоуправление.<br>4. Экологическое воспитание.<br>5. Спортивное и здоровьесберегающее воспитание.<br>6. Культурно-творческое воспитание. |
| **Содержание воспитательной деятельности в рамках модуля** | Воспитывающее влияние осуществляется через такие формы работы с предметно-эстетической средой колледжа как:<br>- оформление интерьера помещений (вестибюля, коридоров, рекреаций, залов, лестничных пролетов и т.п.) и их периодическая переориентация, которая может служить хорошим средством разрушения негативных установок обучающихся на учебные и внеучебные занятия;<br>- размещение на стенах колледжа регулярно сменяемых экспозиций: творческих работ обучающихся, позволяющих им реализовать свой творческий потенциал, а также знакомящих их с работами друг друга;<br>- размещение фотографий различных промышленных, строительных объектов, объектов сферы услуг, связанных с будущей трудовой деятельностью студентов; картин определенного художественного стиля; фотоотчетов об интересных событиях, происходящих в колледже;<br>- событийный дизайн – оформление пространства проведения конкретных событий (праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров, выставок, конференций и т.п.);<br>- акцентирование внимания обучающихся посредством элементов предметно-эстетической среды (стенды, плакаты, инсталляции) на важных для воспитания ценностях колледжа, его традициях, правилах. |

## РАЗДЕЛ 4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

### 4.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО.

Нормативно-правовым обеспечением на уровне образовательной организации являются следующие локальные акты БПОУ «ТИПК»:

1. Устав колледжа;
2. Положение об организации воспитательной работы;
3. Правила внутреннего распорядка обучающихся;
4. Положение о Совете по профориентации;

5. Положение о социально-психологической службе;
6. Положение о внешнем виде и требованиях к одежде обучающихся;
7. Положение о студенческом спортивном клубе «Факел»;
8. Положение о работе спортивных секций;
9. Положение о Совете родителей;
10. Положение о деятельности Совета профилактики;
11. Положение о порядке постановки обучающихся на внутриколледжный учет;
12. Положение о студенческом самоуправлении;
13. Положение о студенческом общежитии;
14. Положение о кураторстве;
15. Положение об организации внеучебной деятельности;
16. Положение об организации физкультурно-оздоровительной и спортивно-массовой работы;
17. Положение о Доске почета обучающихся колледжа;
18. Положение о дежурстве в колледже;
19. Положение о библиотеке;
20. Положение о волонтерском отряде «Сподвижники»;
21. Положение о методическом объединении кураторов;
22. Положение о службе медиации;
23. Положение о центре содействия трудоустройству выпускников;
24. Положение об учебной части;
25. Положение об организации образовательного процесса по программам среднего профессионального образования;
26. Положение о формировании основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.;

**4.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы**

Для реализации рабочей программы воспитания в колледже функционирует социально-психологическая служба, в которую входят:

- заместитель директора;
- педагоги-психологи;
- социальные педагоги;
- руководитель физического воспитания.
- преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности;
- педагог-организатор;
- воспитатели;
- кураторы групп;

- заведующий библиотекой;
- библиотекари.

Также для решения задач воспитания привлекаются преподаватели, мастера производственного обучения, другие сотрудники образовательной организации.

Функционал работников регламентируется должностными инструкциями, требованиями профессиональных стандартов, а также Единым квалификационным справочником должностей руководителей, специалистов и служащих.

**4.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы**

| Аудитория | Назначение | Оснащение |
|---|---|---|
| Актовый зал | Зал для проведения мероприятий, тематических встреч на 150 посадочных мест. | Проектор, ноутбук, музыкальная аппаратура |
| Читальный зал | Проведение профориентационных встреч, профилактических мероприятий, круглых столов, диалогов, бесед. | Проектор, экран, компьютеры, 50 посадочных мест |
| Спортивный зал | Проведение спортивных секций, соревнований | Спортивный инвентарь:<br>- Мячи футбольные,<br>- мячи волейбольные,<br>- мячи баскетбольные,<br>- сетка волейбольная,<br>- щиты баскетбольные с кольцами,<br>- стойки волейбольные,<br>- скамейки гимнастические,<br>- столы для настольного тенниса,<br>- табло,<br>- канат для перетягивания<br>- маты гимнастические<br>- скакалки. |
| Открытый стадион | Проведение спортивных праздников, соревнований | Спортивный инвентарь:<br>- футбольные ворота,<br>- стойки волейбольные,<br>- щиты баскетбольные с кольцами,<br>- перекладины низкие, высокие; |

| | | |
|---|---|---|
| | | - рукоход;<br>- брусья гимнастические;<br>- шведская стенка- |
| Актовый зал общежития | Проведение профилактических мероприятий, праздников, работа творческих объединений | Посадочные места 200 шт. |
| Комната для самоподготовки в общежитии | Работа творческих объединений, заседание студенческого совета общежития, профилактические беседы | 10 посадочных мест, компьютер |
| Учебные аудитории | Проведение кураторских часов, встреч, профилактических бесед | 25 посадочных мест, компьютер. |
| Лаборатории и мастерские | Проведение олимпиад и конкурсов профессионального мастерства, проведение профориентационных встреч, диалогов площадок, проведение лекционных и практических занятий. | - учебный кулинарный цех;<br>- учебный кондитерский цех. |

### 4.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы колледжа 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 колледжа включает следующие разделы официального сайта www.типк.рф:

- Документы;
- Образование;
- Образовательные стандарты;

- Руководство. Педагогический (научно-педагогический) состав;
- Материально-техническое обеспечение и оснащенность образовательного процесса;
- Новости;
- Воспитательная работа;
- Наши достижения

Информационное обеспечение воспитательной работы также осуществляется посредством работы официальных страниц в социальных сетях https://vk.com/bpou_tipk.

РАЗДЕЛ 5. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**ПРИНЯТО**
решением педагогического совета

Протокол от 31.08.2021 № 1

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**
(УГПС 43.00.00)
по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09
«Повар, кондитер»

на период 2021-2022г.г.

**г. Тара**
**2021г.**

| Дата | Содержание и формы деятельности | Участники | Место проведения | Ответственные | Коды ЛР | Наименование модуля |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **СЕНТЯБРЬ** | | | | | | |
| 01.09.2021 | Торжественная линейка, посвященная Дню знаний | Обучающиеся 1 курса | Актовый зал | Заместитель директора<br>Педагог-организатор<br>Кураторы | ЛР 2<br>ЛР 4<br>ЛР 11 | «Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Профориентация и развитие карьеры», «Взаимодействие с родителями» |
| 02.09.2021 | Тематические классные часы, посвященные Дню окончания Второй мировой войны | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные аудитории | Кураторы | ЛР 1<br>ЛР 5<br>ЛР 8 | «Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Внеучебная деятельность», «Организация предметно-эстетической среды» |
| 03.09.2021 | День солидарности в борьбе с терроризмом | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные аудитории | Кураторы<br>Педагог-организатор | ЛР 2<br>ЛР 3<br>ЛР 5<br>ЛР 8 | «Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Правовое самосознание», «Организация предметно-эстетической среды» |
| 06.09.2021 | День общежития | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал общежития | Заместитель директора<br>Воспитатели<br>Комендант | ЛР 2<br>ЛР 3<br>ЛР 7<br>ЛР 8 | «Кураторство и поддержка», «Правовое самосознание», |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ЛР 9<br>ЛР 11 | «Студенческое самоуправление» |
| 06-10.09.2021 | Неделя правовой грамотности | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные аудитории | Социальный педагог | ЛР 3<br>ЛР 7<br>ЛР 12 | «Правовое самосознание», «Внеучебная деятельность» |
| 07.09.2021 | Выборы активов учебных групп | Обучающиеся 1 курса | Учебные аудитории | Кураторы | ЛР 1<br>ЛР 7 | «Кураторство и поддержка» «Студенческое самоуправление» |
| 07.09.2021 | Ознакомление студентов нового набора с Уставом колледжа, правилами внутреннего распорядка, правами и обязанностями студентов. | Обучающиеся 1 курса | Учебные аудитории | Кураторы | ЛР 3<br>ЛР 7 | «Кураторство и поддержка» |
| 07.09.2021 | Тематический классный час «Знакомство с профессией (специальностью)» | Обучающиеся 1 курса | Учебные аудитории | Кураторы<br>Мастера ПО | ЛР 4<br>ЛР 13<br>ЛР 14 | «Кураторство и поддержка», «Профориентация и развитие карьеры» |
| 14.09.2021 | Экскурсия для первокурсников «История и культура г. Тара» | Обучающиеся 1 курса | Читальный зал | Заведующий библиотекой<br>Кураторы | ЛР 1<br>ЛР 5<br>ЛР 8 | «Кураторство и поддержка», «Внеучебная деятельность» |
| 21.09.2021 | Творческий конкурс «День первокурсника!» | Обучающиеся 1 курса | Актовый зал | Педагог-организатор<br>Кураторы | ЛР 2<br>ЛР 7<br>ЛР 9<br>ЛР 13<br>ЛР 14 | «Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка» «Внеучебная деятельность» |
| 21.09.2021 | День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год).<br>День зарождения российской | Обучающиеся 1-4 курсов | Читальный зал | Заведующий библиотекой | ЛР 1<br>ЛР 5 | «Организация предметно-эстетической среды», «Внеучебная деятельность» |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | государственности (862 год) | | | | | |
| 23-24.09.2021 | Фестиваль ВФСК ГТО среди студентов ПОО Омской области | Обучающиеся 1-4 курсов | Спорткомплекс АНО СКЦ «Авангард», г. Омск | Руководитель физвоспитания | ЛР 1<br>ЛР 2<br>ЛР 9 | Внеучебная деятельность» |
| 27.09.2021 | Всемирный день туризма | Обучающиеся 1-4 курсов | Спортивная площадка колледжа | Руководитель физвоспитания | ЛР 9 | «Внеучебная деятельность» |
| В течение месяца | Всероссийский экологический субботник «Зелёная Россия» | Обучающиеся 1-4 курсов | Территория колледжа | Заместитель директора<br>Кураторы | ЛР 4<br>ЛР 10<br>ЛР 11 | «Ключевые дела ПОО», «Внеучебная деятельность» |
| В течение месяца | Районный легкоатлетический кросс «Золотая осень» | Обучающиеся 1-4 курсов | Стадион «Олимп» | Руководитель физвоспитания | ЛР 2<br>ЛР 9 | «Студенческое самоуправление», «Внеучебная деятельность» |
| В течение месяца | Открытое первенство Тарского района по полумарафону, посвященное Дню работников нефтяной и газовой промышленности | Обучающиеся 1-4 курсов | Стадион «Олимп» | Руководитель физвоспитания<br>Кураторы | ЛР 2<br>ЛР 9 | «Студенческое самоуправление», «Внеучебная деятельность» |
| **ОКТЯБРЬ** | | | | | | |
| 01.10.2021 | День пожилых людей | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал<br>Учебные аудитории | Заместитель директора, педагог-организатор<br>Кураторы | ЛР 4<br>ЛР 5<br>ЛР 6 | «Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды», «Внеучебная деятельность» |
| 04-08.10.2021 | Выставка-конкурс поделок из цветов, плодов и овощей «Праздник цветов и урожая» | Обучающиеся 1-4 курсов | Читальный зал | Заместитель директора<br>Педагог-организатор<br>Заведующая библиотекой | ЛР 5<br>ЛР 11 | «Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды», |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | «Внеучебная деятельность» |
| 05.10.2021 | Изготовление поздравительных подарков, стенгазет к Дню учителя | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе колледжа | Педагог-организатор<br>Кураторы | ЛР 2<br>ЛР 4 | «Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление» |
| 07.10.2021 | Профилактическая акция «Первокурсник» | Обучающиеся 1 курса | Актовый зал | Заместитель директора<br>Социальный педагог<br>Кураторы | ЛР 2<br>ЛР 3<br>ЛР 7<br>ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО», «Правовое самосознание» |
| 12.10.2021 | Тематический классный час «Расходуем экономно» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения #ВместеЯрче | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные аудитории | Заместитель директора<br>Кураторы | ЛР 10 | «Кураторство и поддержка» |
| 12.10.2021 | Развлекательно-танцевальная вечеринка «Осенних красок хоровод» | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал общежития | Заместитель директора<br>Воспитатели | ЛР 2<br>ЛР 5<br>ЛР 11 | «Организация предметно-эстетической среды», «Внеучебная деятельность», «Студенческое самоуправление» |
| 18-22.10.2021 | Тематический классный час «Жизнь как высочайшая ценность» | Обучающиеся 1 курса | Учебные аудитории | Педагог-психолог<br>Социальный педагог | ЛР 7<br>ЛР 10<br>ЛР 12 | «Кураторство и поддержка» |
| 19.10.2021 | Классный час «Мы в ответе за свои поступки» | Обучающиеся 1 курсов | Учебные аудитории | Социальный педагог | ЛР 2<br>ЛР 3 | «Кураторство и поддержка», «Правовое самосознание» |
| 20.10.2021 | Спортивный фестиваль «Слава труду» | Обучающиеся 1-4 курсов | Спортивная площадка (спортивный зал) | Руководитель физвоспитания | ЛР 4<br>ЛР 9<br>ЛР 14 | «Профориентация и развитие карьеры», «Внеучебная деятельность» |
| 25.10.2021 | Родительское собрание | Родители обучающихся 1-4 курсов | Актовый зал<br>Учебные аудитории | Заместитель директора<br>Кураторы<br>Социальный педагог | ЛР 3<br>ЛР 9<br>ЛР 10 | «Взаимодействие с родителями», «Правовое |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Педагог-психолог | | самосознание» |
| 26.10.2021 | Конкурсно-развлекательная программа к Международному дню повара «Лучший по профессии повар» | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал общежития | Заместитель директора Воспитатели | ЛР 2 ЛР 4, ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 | «Студенческое самоуправление», «Организация предметно-эстетической среды», «Внеучебная деятельность» |
| 27.10.2021 | Посвящение в студенты | Обучающиеся 1 курсов | Актовый зал | Заместитель директора Педагог-организатор | ЛР 2 ЛР 13 ЛР 13 ЛР 14 | «Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление», «Организация предметно-эстетической среды», |
| В течение месяца | Подготовка и распространение информационных памяток для родителей «Интернет-угрозы жизни детей» | Обучающиеся 1-2 курсов | Сайт колледжа, мессенджеры | Педагог-психолог Социальный педагог | ЛР 3 ЛР 10 ЛР 12 | «Взаимодействие с родителями», «Правовое самосознание» |
| В течение месяца | Участие в городской интеллектуальной игре «Делаем ставку на умных» | Обучающиеся 1-4 курсов | Тарская центральная районная библиотека | Педагог-организатор | ЛР 2 ЛР 5 ЛР 9 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 | «Внеучебная деятельность», «Студенческое самоуправление» |
| В течение месяца | Соревнования по футболу между группами колледжа | Обучающиеся 1-4 курсов | Спортивная площадка | Руководитель физвоспитания | ЛР 9 | «Внеучебная деятельность», «Студенческое самоуправление» |
| В течение месяца | Антинаркотическая акция «Классный час» | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные аудитории Читальный зал | Социальный педагог Педагог-психолог Кураторы | ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Правовое самосознание» |
| В течение | Всероссийский экономический | Обучающиеся | Аудитория | Кураторы | ЛР 2 | «Кураторство и |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| месяца | диктант | 1-4 курсов | информатики и ИКТ | | ЛР 10<br>ЛР 13<br>ЛР 14 | поддержка», «Профориентация и развитие карьеры» |
| В течение месяца | Онлайн уроки финансовой грамотности | Обучающиеся 1-4 курсов | Аудитория информатики и ИКТ | Преподаватели экономических дисциплин Кураторы | ЛР 2<br>ЛР 3<br>ЛР 10<br>ЛР 12 | «Кураторство и поддержка», «Профориентация и развитие карьеры» |
| 30.10.2021 | Городская акция «Надо, чтобы помнили…», посвященная Дню памяти жертв политических репрессий | Обучающиеся 1-4 курсов | Памятный знак тарчанам, погибшим в годы репрессий | Заместитель директора, педагог-организатор | ЛР 1<br>ЛР 5<br>ЛР 8 | «Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Правовое самосознание» |
| 30.10.2021 | Урок памяти «Без вины, виноватые» ко Дню памяти жертв политических репрессий | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал общежития | Заместитель директора Воспитатели | ЛР 1<br>ЛР 5<br>ЛР 8 | «Ключевые дела ПОО», «Внеучебная деятельность» |
| В течение месяца | Музейные уроки «История профтехобразования г. Тары» | Обучающиеся 1 курса | Музейная комната | Преподаватель истории | ЛР 1<br>ЛР 4<br>ЛР 5<br>ЛР 13<br>ЛР 14 | «Ключевые дела ПОО», «Профориентация и развитие карьеры» |
| **НОЯБРЬ** | | | | | | |
| 02.11.2021 | Первенство колледжа по армрестлингу посвящённое «Дню народного единства» | Обучающиеся 1-4 курсов | Спортивный зал | Руководитель физвоспитания | ЛР 1<br>ЛР 5<br>ЛР 9 | «Внеучебная деятельность» |
| 03.11.2021 | Мероприятие «В дружбе народов - единство России» к Дню народного единства | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал | Заместитель директора, педагог-организатор кураторы | ЛР 1<br>ЛР 2<br>ЛР 5<br>ЛР 8<br>ЛР 11<br>ЛР 12 | Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Внеучебная деятельность» «Организация предметно-эстетической среды» |
| 16.11.2021 | Международный день толерантности: «Учимся жить в | Обучающиеся 1-4 курсов | Читальный зал | Педагог-организатор Кураторы | ЛР 2<br>ЛР 3 | «Внеучебная деятельность» |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | многоликом мире» «Национальность без границ» «Мир современных молодежных неформальных объединений» | | | | ЛР 5<br>ЛР 8 | «Организация предметно-эстетической среды» |
| 17.11.2021 | Открытие доски почёта обучающихся | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе колледжа, актовый зал | Заместитель директора, педагог-организатор, кураторы | ЛР 2<br>ЛР 4<br>ЛР 13<br>ЛР 14 | «Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Внеучебная деятельность» «Организация предметно-эстетической среды» |
| 18.11.2021 | Профилактическая акция к Международному дню отказа от курения | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе, территория колледжа | Заместитель директора, педагог-организатор Социальный педагог, педагог-психолог | ЛР 2<br>ЛР 3<br>ЛР 9<br>ЛР 10 | «Кураторство и поддержка», «Правовое самосознание», «Организация предметно-эстетической среды» |
| В течение месяца | Челлендж «Профессии будущего» | Обучающиеся 1-4 курсов | Официальная страница в ВКонтакте | Педагог-организатор Кураторы | ЛР 2<br>ЛР 4<br>ЛР 11<br>ЛР 13<br>ЛР 14 | «Внеучебная деятельность» «Профориентация и развитие карьеры», «Студенческое самоуправление» |
| В течение месяца | Первенство колледжа по баскетболу | Обучающиеся 1-4 курсов | Спортивный зал | Руководитель физвоспитания | ЛР 9 | «Внеучебная деятельность» |
| В течение месяца | Первенство колледжа по волейболу | Обучающиеся 1-4 курсов | Спортивный зал | Руководитель физвоспитания | ЛР 9 | «Внеучебная деятельность» |
| В течение месяца | Студенческая эстафета «STREET-БУМ» | Обучающиеся 1-4 курсов | Стадион «Олимп» (Спортивный зал) | Руководитель физвоспитания | ЛР 2<br>ЛР 9 | «Внеучебная деятельность» |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 25.11.2021 | Акция «Подарок маме», приуроченную ко Дню матери в России. | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе колледжа Улица г. Тара | Педагог-организатор | ЛР 2<br>ЛР 5<br>ЛР 6<br>ЛР 8 | «Внеучебная деятельность», «Студенческое самоуправление», «Организация предметно-эстетической среды» |
| 27.11.2021 | Литературный вечер, посвященный Дню Матери в России «Мы дарим Вам свои сердца» | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал общежития | Заместитель директора Воспитатели | ЛР 2<br>ЛР 5<br>ЛР 6<br>ЛР 12 | «Внеучебная деятельность», «Студенческое самоуправление», «Организация предметно-эстетической среды» |
| В течение месяца | Акция «Покормите птиц» | Обучающиеся 1-4 курсов | Территория колледжа | Педагог-организатор Кураторы | ЛР 2<br>ЛР 6<br>ЛР 10 | Внеучебная деятельность», «Студенческое самоуправление», «Организация предметно-эстетической среды» |
| В течение месяца | Всероссийский экологический диктант | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные аудитории | Педагог-организатор Кураторы | ЛР 10 | «Кураторство и поддержка» |
| 18-25.11.2021 | Классный час «Закон одинаков для всех» | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные аудитории | Социальный педагог | ЛР 3 | «Правовое самосознание» |
| В течение месяца | Цикл профилактических бесед для студентов с разъяснением правовых вопросов экстремистской и террористической деятельности (с участием ОУУП и ПДН) | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные аудитории | Заместитель директора, социальный педагог, педагог-психолог, кураторы | ЛР 3<br>ЛР 7<br>ЛР 8 | «Правовое самосознание» |
| В течение месяца | Круглый стол «Ценность жизни» с участием представителей Тарской Епархии | Обучающиеся 1 курсов | Читальный зал | Заместитель директора, социальный педагог, педагог-психолог, | ЛР 2<br>ЛР 5<br>ЛР 7 | «Кураторство и поддержка» |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | кураторы | ЛР 9<br>ЛР 10 | |
| В течение месяца | Городской студенческий фестиваль «ТараБум -2021» | Обучающиеся 1-4 курсов | КДЦ «Север» | Заместитель директора, педагог-организатор | ЛР 2<br>ЛР 5<br>ЛР 11 | «Внеучебная деятельность» |
| В течение месяца | Конкурс предпринимательских проектов обучающихся «Моя инициатива» | Обучающиеся 2-4 курсов | Учебные аудитории | Заместитель директора, педагог-организатор преподаватели | ЛР 2<br>ЛР 16<br>ЛР 13<br>ЛР 14 | «Профориентация и развитие карьеры», «Внеучебная деятельность» |
| **ДЕКАБРЬ** | | | | | | |
| 01.12.2021 | Акция «Красная ленточка» к всемирному Дню борьбы со СПИДом | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе колледжа | Заместитель директора, педагог-организатор | ЛР 2<br>ЛР 9 | «Внеучебная деятельность», «Организация предметно-эстетической среды» |
| 1-3.12.2021 | Брейн-ринг «Установи защиту от ВИЧ», приуроченный к Всемирному дню борьбы со СПИДом | Обучающиеся 1 курса | Читальный зал | Педагог-организатор<br>Педагог-психолог<br>Социальный педагог | ЛР 2<br>ЛР 9 | «Внеучебная деятельность», «Организация предметно-эстетической среды» |
| 07.12.2021 | Классный час «Нет прав без обязанностей» | Обучающиеся 1-2 курса | Учебные аудитории | Социальный педагог | ЛР 3 | «Правовое самосознание» |
| 08.12.2021 | Встреча с представителями Тарской Епархии на тему «Традиционные духовные ценности против терроризма и экстремизма» | Обучающиеся 1-2 курса | Читальный зал | Заместитель директора, педагог-организатор | ЛР 5<br>ЛР 7<br>ЛР 8 | «Правовое самосознание», «Внеучебная деятельность» |
| 09.12.2021 | День Героев Отечества | Обучающиеся 1-4 курсов | Читальный зал | Заместитель директора, педагог-организатор<br>Заведующий библиотекой | ЛР 1<br>ЛР 5 | «Внеучебная деятельность», «Организация предметно-эстетической среды» |
| 11.12.2021 | Общее родительское собрание | Родители обучающихся | Актовый зал | Заместитель директора, социальный педагог, | ЛР 2<br>ЛР 4 | «Взаимодействие с родителями» |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 1-4 курсов | | педагог-психолог | ЛР 11<br>ЛР 12 | |
| 11.12.2021 | Лекторий «Конституция — основной закон государства» ко Дню Конституции РФ | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал общежития | Заместитель директора, воспитатели | ЛР 1<br>ЛР 5 | ««Внеучебная деятельность», «Правовое самосознание» |
| 12.12.2021 | День Конституции Российской Федерации | Обучающиеся 1-4 курсов | Читальный зал | Заместитель директора, педагог-организатор Заведующий библиотекой | ЛР 1<br>ЛР 5 | ««Внеучебная деятельность» |
| 13-17.12.2021 | Смотр-конкурс на лучшую комнату в общежитии «Чистота – залог здоровья!» | Обучающиеся 1-4 курсов | Общежитие | Заместитель директора Воспитатели | ЛР 3<br>ЛР 7<br>ЛР 9<br>ЛР 12 | «Организация предметно-эстетической среды», «Студенческое самоуправление» |
| 13-24.12.2021 | Конкурс новогодних стенгазет, елочных игрушек | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе колледжа | Заместитель директора, педагог-организатор кураторы | ЛР 5<br>ЛР 11 | «Организация предметно-эстетической среды», «Студенческое самоуправление», «Кураторство и поддержка» |
| 20-24.12.2021 | Новогодние соревнования по дартсу среди студентов колледжа | Обучающиеся 1-4 курсов | Спортивный зал | Руководитель физвоспитания | ЛР 9 | «Внеучебная деятельность» |
| 20-25.12.2021 | Конкурс на лучшее новогоднее оформление комнат общежития | Обучающиеся 1-4 курсов | Общежитие | Заместитель директора Воспитатели | ЛР 2<br>ЛР 11 | Организация предметно-эстетической среды», «Студенческое самоуправление» |
| 24.12.2021 | Конкурсно-развлекательная новогодняя программа для студентов общежития «Предпраздничный переполох, или с Новым годом» | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал общежития | Заместитель директора Воспитатели | ЛР 2<br>ЛР 11 | Организация предметно-эстетической среды», «Студенческое самоуправление» |
| 27.12.2021 | Концертная программа «Скоро | Обучающиеся | Актовый зал | Заместитель директора, | ЛР 2 | «Внеучебная |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | встретим Новый год» | 1-4 курсов | | педагог-организатор Кураторы | ЛР 5 ЛР 11 | деятельность», «Организация предметно-эстетической среды» |
| В течение месяца | Всероссийский правовой (юридический диктант) | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные аудитории | Заместитель директора, педагог-организатор Кураторы | ЛР 3 | «Правовое самосознание» |
| В течение месяца | Всероссийский онлайн-зачет по финансовой грамотности | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные аудитории | Заместитель директора, педагог-организатор Кураторы | ЛР 2 ЛР 10 | «Кураторство и поддержка», «Правовое самосознание» |
| В течение месяца | Открытие зимнего спортивного сезона | Обучающиеся 1-4 курсов | Стадион «Олимп» | Руководитель физвоспитания | ЛР 9 | «Внеучебная деятельность |
| В течение месяца | Турнир по мини-футболу на Кубок Тарского муниципального района | Обучающиеся 1-4 курсов | Стадион «Олимп» | Руководитель физвоспитания | ЛР 9 | «Внеучебная деятельность |
| **ЯНВАРЬ** | | | | | | |
| 11-14.01.2022 | Уроки правовой грамотности «Я и Закон» | Обучающиеся 1-2 курсов | Учебные аудитории | Социальный педагог Педагог-психолог | ЛР 3 | «Правовое самосознание» |
| 18.01.2022 | Кинолектории по пропаганде здорового образа жизни с участием специалистов Тарской центральной районной библиотеки | Обучающиеся 1-4 курсов | Читальный зал | Заместитель директора Социальный педагог | ЛР 9 | «Внеучебная деятельность» |
| 21.01.2022 | Профилактическая беседа «Влияние наркотических и психотропных веществ на здоровье человека» | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал общежития | Воспитатели | ЛР 9 | «Внеучебная деятельность» |
| 25.01.2022 | Акция «Поздравь студента!» | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе колледжа | Заместитель директора Педагог-организатор | ЛР 2 ЛР 11 | «Организация предметно-эстетической среды», «Студенческое самоуправление», «Ключевые дела |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ПОО» |
| 25.01.2022 | Конкурсно-развлекательная программа ко Дню Студента «Студенчество Татьянин день встречает» | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал общежития | Заместитель директора Воспитатели | ЛР 2<br>ЛР 11 | «Студенческое самоуправление», «Внеучебная деятельность» |
| 27.01.2022 | Всероссийская акция памяти «Блокадный хлеб» | Обучающиеся 1-4 курсов | Читальный зал Учебные аудитории | Заместитель директора Кураторы | ЛР 1<br>ЛР 5<br>ЛР 12 | «Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Организация предметно-эстетической среды» |
| В течение месяца | Первенство Тарского района по шахматам | Обучающиеся 1-4 курсов | Стадион «Олимп» | Руководитель физвоспитания | ЛР 9 | «Внеучебная деятельность» |
| В течение месяца | V Международные молодежные сборы «Рождество Христово в Сибири - 2022» | Обучающиеся 1-4 курсов | ДПЦ «Тарский зодчий» | Заместитель директора Педагог-организатор | ЛР 2<br>ЛР 5<br>ЛР 8<br>ЛР 11 | «Внеучебная деятельность», «Студенческое самоуправление» |
| **ФЕВРАЛЬ** | | | | | | |
| 02.02.2022 | День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943) | Обучающиеся 1-4 курсов | Читальный зал | Заместитель директора Заведующий библиотекой | ЛР 1<br>ЛР 5 | «Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Организация предметно-эстетической среды» |
| 02-03.02.2022 | Открытое первенство Тарского района по легкой атлетике, посвященное годовщине разгрома немецко-фашистских захватчиков в Сталинградской битве | Обучающиеся 1-4 курсов | Стадион «Олимп» | Руководитель физвоспитания | ЛР 9 | «Внеучебная деятельность», «Студенческое самоуправление» |
| 15.02.2022 | Краеведческий час «Нет милее Родины моей» | Обучающиеся 1-4 курсов | Читальный зал | Заместитель директора Педагог-организатор | ЛР 5<br>ЛР 8 | «Внеучебная деятельность» |
| 17.02.2022 | XVII Соревнования по лыжным гонкам памяти Ю.П. Аннинова | Обучающиеся 1-4 курсов | Стадион «Олимп» | Заместитель директора Руководитель | ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО», «Внеучебная |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | «Лыжня Аннинова» | | | физвоспитания<br>Педагог-организатор | | деятельность», «Студенческое самоуправление» |
| 21.02.2022 | Спортивно-конкурсная программа ко Дню Защитника Отечества «Держава армией крепка» | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал общежития | Заместитель директора<br>Воспитатели | ЛР 1<br>ЛР 5<br>ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО», «Внеучебная деятельность» |
| 22.02.2022 | Конкурсная программа «А ну-ка, парни!» | Обучающиеся 1 курсов | Актовый зал | Педагог-организатор | ЛР 1<br>ЛР 5<br>ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО», «Внеучебная деятельность» |
| 22.02.2022 | Акция «Поздравь сильную половину человечества» | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе колледжа, улицы г. Тара | Заместитель директора<br>Педагог-организатор | ЛР 1<br>ЛР 2<br>ЛР 5 | «Студенческое самоуправление» |
| 29.01.-28.02.2022 | Месячник оборонно-массовой и спортивной работы | Обучающиеся 1-4 курсов | Спортивный зал, читальный зал, актовый зал | Заместитель директора<br>Руководитель физвоспитания<br>Преподаватель-организатор ОБЖ<br>Педагог-организатор<br>Кураторы | ЛР 1<br>ЛР 2<br>ЛР 5<br>ЛР 6 | «Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Организация предметно-эстетической среды», «Студенческое самоуправление» |
| В течение месяца | Областная патриотическая акция «Мой дед» | Обучающиеся 1-4 курсов | Сайт организаторов | Заместитель директора<br>Кураторы<br>Педагог-организатор | ЛР 1<br>ЛР 2<br>ЛР 5<br>ЛР 12 | «Кураторство и поддержка» |
| В течение месяца | Зимняя спартакиада студентов «Универсиада-2022» | Обучающиеся 1-4 курсов | Стадион «Олимп» | Руководитель физвоспитания | ЛР 9 | «Внеучебная деятельность», «Студенческое самоуправление» |
| **МАРТ** | | | | | | |
| 03.03.2022 | Интеллектуально-развлекательная программа, посвящённая Международному женскому дню 8 Марта «Мисс | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал общежития | Заместитель директора<br>Воспитатели | ЛР 2<br>ЛР 11 | «Внеучебная деятельность», «Студенческое самоуправление» |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | общежития - 2022» | | | | | |
| 07.03.2022 | Конкурсная программа «А ну-ка, девушки!» | Обучающиеся 1 курсов | Актовый зал | Заместитель директора<br>Педагог-организатор | ЛР 11 | «Внеучебная деятельность», «Студенческое самоуправление» |
| 07.03.-11.03.2022 | Первенство колледжа по бадминтону | Обучающиеся 1-4 курсов | Спортивный зал | Руководитель физвоспитания | ЛР 9 | «Внеучебная деятельность» |
| 14-25.03.2022 | Фотоконкурс «Край, в котором я живу» | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе колледжа | Заместитель директора<br>Кураторы<br>Педагог-организатор | ЛР 5<br>ЛР 8<br>ЛР 10 | «Внеучебная деятельность», «Кураторство и поддержка» |
| 14-25.03.2022 | Конкурс стенгазет и плакатов «Сохраним планету!» | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе колледжа | Заместитель директора<br>Кураторы<br>Педагог-организатор | ЛР 5<br>ЛР 8<br>ЛР 10 | «Внеучебная деятельность», «Кураторство и поддержка» |
| 15-21.03.2022 | Мероприятия, посвященные Международному дню счастья:<br>- Оформление информационного стенда на тему: «Счастье-это…» | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе колледжа | Заместитель директора<br>Педагог-психолог | ЛР 9 | «Организация предметно-эстетической среды» |
| 16-17.03.2022 | Весёлые старты «Мы едины» в рамках фестиваля «Крымская весна» | Обучающиеся 1 курсов | Спортивная площадка (спортивный зал) | Руководитель физвоспитания<br>Кураторы | ЛР 1<br>ЛР 5<br>ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО», «Внеучебная деятельность» |
| 17.03.2022 | Тематический классный час, посвященный Дню воссоединения Крыма с Россией | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные аудитории | Заместитель директора<br>Кураторы | ЛР 1<br>ЛР 5<br>ЛР 8 | «Ключевые дела ПОО» |
| 21-25.03.2022 | Первенство колледжа по волейболу | Обучающиеся 1-4 курсов | Спортивный зал | Руководитель физвоспитания | ЛР 9 | «Внеучебная деятельность», «Студенческое самоуправление» |
| 23.03.2022 | Час информации «Игра по правилам: Этикет и нормы поведения» | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал общежития | Заместитель директора<br>Воспитатели | ЛР 2<br>ЛР 3<br>ЛР 6<br>ЛР 8 | «Внеучебная деятельность», «Правовое самосознание» |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ЛР 9 | |
| 28.03.2022 | Литературный час по творчеству А.Т.Твардовского «В его словах – душа народа» | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал общежития | Заместитель директора<br>Воспитатели | ЛР 5 | «Внеучебная деятельность», «Студенческое самоуправление» |
| В течение месяца | «Студенческая научно-практическая конференция «Исследовательская деятельность студентов как условие формирования профессиональной компетентности будущего специалиста» | Обучающиеся 2-4 курсов | Учебные аудитории | Заместитель директора<br>Председатели ПЦК | ЛР 2<br>ЛР 13<br>ЛР 14 | «Ключевые дела ПОО», «Профориентация и развитие карьеры» |
| В течение месяца | Областная научно-практическая конференция в сфере профилактики межнациональных конфликтов «Многоликое Прииртышье» | Обучающиеся 1-4 курсов | Г. Омск | Заместитель директора<br>Кураторы | ЛР 2<br>ЛР 5<br>ЛР 8<br>ЛР 11<br>ЛР 14 | «Внеучебная деятельность», «Кураторство и поддержка» |
| В течение месяца | Народное гуляние «Масленица» | Обучающиеся 1-4 курсов | Площадь Юбилейная | Заместитель директора<br>Педагог-организатор<br>Кураторы<br>Мастера ПО | ЛР 2<br>ЛР 4<br>ЛР 5<br>ЛР 8<br>ЛР 11 | «Ключевые дела ПОО», «Внеучебная деятельность», «Профориентация и развитие карьеры» |
| В течение месяца | III Форум «Омская область – территория, свободная от экстремизма (терроризма)» | Обучающиеся 1-4 курсов | Читальный зал | Заместитель директора<br>Социальный педагог | ЛР 3<br>ЛР 7<br>ЛР 8 | «Ключевые дела ПОО», «Правовое самосознание» |
| В течение месяца | Антинаркотическая акция «Родительский урок» | Обучающиеся 1-4 курсов<br>Родители | Учебные аудитории, читальный зал | Заместитель директора<br>Педагог-психолог<br>Социальный педагог<br>Педагог-организатор<br>Кураторы | ЛР 3<br>ЛР 9 | Ключевые дела ПОО», «Правовое самосознание», «Взаимодействие с родителями |
| **АПРЕЛЬ** | | | | | | |
| 01.04.2022 | Конкурсно-развлекательная | Обучающиеся | Актовый зал | Заместитель директора | ЛР 2 | «Внеучебная |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | программа ко дню смеха: «Юмор всегда помогает» | 1-4 курсов | общежития | Воспитатели | ЛР 13 | деятельность», «Студенческое самоуправление» |
| 07.04.2022 | Футбольная эстафета, между студентами, проживающими в общежитии, посвященная Всемирному дню здоровья | Обучающиеся 1-4 курсов | Спортивная площадка | Заместитель директора Воспитатели | ЛР 9 | «Внеучебная деятельность», «Студенческое самоуправление» |
| 11-12.04.2022 | Открытый лично-командный чемпионат г. Тары по лёгкой атлетике «Кубок Гагарина» | Обучающиеся 1-4 курсов | Стадион «Олимп» | Руководитель физвоспитания | ЛР 9 | «Внеучебная деятельность», «Студенческое самоуправление» |
| 12.04.2022 | День космонавтики. Гагаринский урок «Космос-это мы» | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные аудитории Читальный зал | Заместитель директора Кураторы | ЛР 1<br>ЛР 5 | Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка» |
| 18-22.04.2022 | Смотр-конкурс «Лучшая комната общежития» | Обучающиеся 1-4 курсов | Общежитие | Заместитель директора Воспитатели | ЛР 9<br>ЛР 11 | «Студенческое самоуправление» |
| 21.04.2022 | Тематический вечер к Международному Дню Земли «Праздник чистой воды, земли и воздуха» | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал общежития | Заместитель директора Воспитатели | ЛР 2<br>ЛР 5<br>ЛР 10 | «Внеучебная деятельность», «Студенческое самоуправление» |
| 26.04.2022 | Тематический классный час, посвященный Дню памяти погибших в радиационных авариях и катастрофах. | Обучающиеся 1 курсов | Читальный зал | Заместитель директора Заведующая библиотекой | ЛР 1<br>ЛР 5<br>ЛР 10 | «Внеучебная деятельность» |
| В течение месяца | Всероссийский экологический субботник «Зеленая Весна» | Обучающиеся 1-4 курсов | Территория колледжа | Заместитель директора Кураторы | ЛР 10 | Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление» |
| В течение месяца | Акция «Город моей мечты» (Экологические субботники по защите и улучшению природной среды) | Обучающиеся 1-4 курсов | Улицы города | Заместитель директора Педагог-организатор | ЛР 2<br>ЛР 10 | «Внеучебная деятельность», «Студенческое самоуправление» |
| В течение месяца | Антинаркотическая акция «Здоровье молодежи – богатство России» | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные аудитории Читальный зал | Заместитель директора Педагог-организатор Социальный педагог | ЛР 2<br>ЛР 3<br>ЛР 9 | Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление», |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Спортивный зал | Педагог-психолог<br>Руководитель физвоспитания | | «Внеучебная деятельность» |
| В течение месяца | Месячник антинаркотической направленности | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные аудитории<br>Читальный зал | Заместитель директора<br>Педагог-организатор<br>Социальный педагог<br>Педагог-психолог | ЛР 3<br>ЛР 9 | «Внеучебная деятельность», «Правовое самосознание» |
| **МАЙ** | | | | | | |
| 01.05.2022 | Праздник весны и труда | Обучающиеся 1-4 курсов | Площадь Ленина г. Тара | Заместитель директора<br>Педагог-организатор<br>Кураторы | ЛР 4 | «Организация предметно-эстетической среды» «Студенческое самоуправление» |
| 02-10.05.2022 | Патриотическая акция «Бессмертный полк» | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе колледжа<br>Официальный сайт колледжа | Заместитель директора<br>Педагог-организатор<br>Кураторы | ЛР 1<br>ЛР 5<br>ЛР 12 | «Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка» |
| 05.05.2022 | Час памяти, посвященной Победе в Великой Отечественной войне «Я помню, я горжусь» | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал общежития | Заместитель директора<br>Воспитатели | ЛР 1<br>ЛР 5<br>ЛР 12 | Ключевые дела ПОО» |
| 06.05.2022 | Акция «Георгиевская ленточка» | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе колледжа | Заместитель директора<br>Педагог-организатор | ЛР 1<br>ЛР 5 | «Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление» |
| 08.05.2022 | Молодежная акция «Слушай память» | Обучающиеся 1-4 курсов | Сквер Победы | Заместитель директора<br>Педагог-организатор<br>Кураторы | ЛР 1<br>ЛР 5 | «Ключевые дела ПОО», «Внеучебная деятельность» |
| 08.05.2022 | Возложение цветов к мемориальной доске Героя Советского Союза П.Г. Косенкова | Обучающиеся 1-4 курсов | Территория колледжа | Заместитель директора<br>Педагог-организатор<br>Кураторы | ЛР 1<br>ЛР 5 | «Ключевые дела ПОО» |
| 09.05.2022 | Митинг «Под салютом Победы!» | Обучающиеся 1-4 курсов | Сквер Победы | Заместитель директора<br>Педагог-организатор<br>Кураторы | ЛР 1<br>ЛР 5 | «Ключевые дела ПОО», «Внеучебная деятельность» |
| 16-20.05.2022 | Тренинги делового общения для выпускных групп | Обучающиеся 4 курсов | Учебные аудитории | Педагог-психолог | ЛР 13<br>ЛР 14 | «Профориентация и развитие карьеры» |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 24.05.2022 | День славянской письменности и культуры | Обучающиеся 1-4 курсов | Читальный зал | Заведующая библиотекой | ЛР 2<br>ЛР 4 | «Организация предметно-эстетической среды» |
| 26.05.2022 | Встреча с известными предпринимателями г. Тары, посвященная Дню российского предпринимательства | Обучающиеся 1-4 курсов | Читальный зал | Заместитель директора<br>Специалист по маркетингу<br>Педагог-организатор | ЛР 2<br>ЛР 4 | «Профориентация и развитие карьеры» |
| В течение месяца | Перерыв на кино (Просмотр и обсуждение военно – патриотических фильмов о Великой Отечественной войне 1941-1945 гг.) | Обучающиеся 1-4 курсов | Читальный зал | Заместитель директора<br>Преподаватель-организатор ОБЖ | ЛР 1<br>ЛР 5<br>ЛР 12 | «Внеучебная деятельность» |
| В течение месяца | Военно-полевые сборы | Обучающиеся 2 курса | Спортивный зал<br>Спортивная площадка | Заместитель директора<br>Преподаватель-организатор ОБЖ | ЛР 1<br>ЛР 5<br>ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО» |
| В течение месяца | Первенство колледжа по мини-футболу | Обучающиеся 1-4 курсов | Спортивная площадка | Руководитель физвоспитания | ЛР 9 | «Внеучебная деятельность» |
| В течение месяца | Летняя спартакиада студентов «Универсиада-2022 | Обучающиеся 1-4 курсов | Стадион «Олимп» | Руководитель физвоспитания | ЛР 9 | «Внеучебная деятельность» |
| **ИЮНЬ** | | | | | | |
| 01.06.2022 | Международный день защиты детей | Обучающиеся 1-4 курсов | Читальный зал | Заместитель директора<br>Заведующая библиотекой | ЛР 2<br>ЛР 12 | «Организация предметно-эстетической среды», «Внеучебная деятельность» |
| 08.06.2022 | Поэтический вечер ко Дню рождения А.С. Пушкина «Я лиру посвятил народу своему...» | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал общежития | Заместитель директора<br>Воспитатели | ЛР 5<br>ЛР 11 | «Студенческое самоуправление», «Организация предметно-эстетической среды» |
| 09.06.2022 | Первенство колледжа по лёгкой атлетике посвящённое «Дню России» | Обучающиеся 1-4 курсов | Стадион «Олимп» | Руководитель физвоспитания<br>Педагог-организатор | ЛР 1<br>ЛР 5<br>ЛР 8 | «Внеучебная деятельность», «Студенческое |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ЛР 9 | самоуправление» |
| 12.06.2022 | Всероссийская акция «Окна России», посвященная Дню России | Обучающиеся 1-4 курсов | Официальная страница социальной сети ВКонтакте | Заместитель директора Педагог-организатор | ЛР 1<br>ЛР 5<br>ЛР 11 | «Организация предметно-эстетической среды», «Кураторство и поддержка», «Студенческое самоуправление» |
| 22.06.2022 | Акция «Свеча Памяти» к Дню памяти и скорби | Обучающиеся 1-4 курсов | Официальная страница социальной сети ВКонтакте | Заместитель директора Педагог-организатор | ЛР 1<br>ЛР 5 | «Организация предметно-эстетической среды», «Кураторство и поддержка», «Студенческое самоуправление» |
| 30.06.2022 | Проведение торжественных мероприятий, посвященных успешному окончанию колледжа «Выпускник – 2022» | Обучающиеся 4 курса | Актовый зал | Заместитель директора Педагог-организатор Кураторы | ЛР 2<br>ЛР 4 | «Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление» |
| **ДРУГИЕ МЕРОПРИЯТИЯ** | | | | | | |
| В течение года | Проведение совместных тематических встреч с ветеранами труда, боевых действий | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал | Педагог-организатор, Преподаватель-организатор ОБЖ | ЛР 1<br>ЛР 4<br>ЛР 5<br>ЛР 6 | «Внеучебная деятельность», «Студенческое самоуправление» |
| В течение года | Оказание шефской помощи ветеранам труда и труженикам тыла(по согласованию с первичной ветеранской организацией) | Обучающиеся 1-4 курсов | БПОУ «ТИПК» | Педагог-организатор | ЛР 1<br>ЛР 5<br>ЛР 6 | «Внеучебная деятельность», «Студенческое самоуправление» |
| В течение года | Литературные вечера и библиотечные часы, посвящённые произведениям писателей и поэтов малой Родины, юбилейным датам | Обучающиеся 1-4 курсов | Читальный зал | Заведующая библиотекой Кураторы | ЛР 2<br>ЛР 4<br>ЛР 7<br>ЛР 8 | «Организация предметно-эстетической среды», «Учебное занятие» |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | выдающихся людей. | | | | | |
| В течение года | Участие в чемпионатах WorldSkills различного уровня | Обучающиеся 2-4 курсов | БПОУ «ТИПК» | Заместитель директора<br>Мастера ПО | ЛР 4<br>ЛР 13<br>ЛР 14 | «Профориентация и развитие карьеры» |
| В течение года | Участие в чемпионатах Абилимпикс различного уровня | Обучающиеся 2-4 курсов | БПОУ «ТИПК» | Заместитель директора<br>Мастера ПО | ЛР 4<br>ЛР 13<br>ЛР 14 | «Профориентация и развитие карьеры», «Кураторство и поддержка» |
| В течение года | Участие в проекте «Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/ | Обучающиеся 1-4 курсов | БПОУ «ТИПК» | Заместитель директора<br>Педагог-организатор<br>Кураторы | ЛР 2 | «Кураторство и поддержка», «Организация предметно-эстетической среды» |
| В течение года | Посещение выставок и музеев | Обучающиеся 1-4 курсов | Музеи г. Тары и др. | Заместитель директора<br>Педагог-организатор<br>Кураторы<br>Воспитатели | ЛР 1<br>ЛР 2<br>ЛР 5 | «Кураторство и поддержка», «Внеучебная деятельность» |
| По плану проведения областных и районных соревнований | Участие в областных и районных спортивных соревнованиях | Обучающиеся 1-4 курсов | По месту проведения | Заместитель директора<br>Руководитель физвоспитания | ЛР 9 | «Внеучебная деятельность», «Студенческое самоуправление» |
| Ежемесячно | Распространение наглядного материала (памятки и буклеты) по пропаганде ведения ЗОЖ | Обучающиеся 1-4 курсов | БПОУ «ТИПК» | Социальный педагог<br>Педагог-психолог | ЛР 9 | «Организация предметно-эстетической среды» |
| В течение года | Участие во всероссийских и областных, районных социальных акциях и конкурсах, направленных на пропаганду ведения ЗОЖ | Обучающиеся 1-4 курсов | БПОУ «ТИПК» | Заместитель директора<br>Социальный педагог<br>Педагог-психолог<br>Кураторы | ЛР 2<br>ЛР 9 | «Внеучебная деятельность», «Организация предметно-эстетической среды» |
| По согласованию | Проведение консультативно-информационных встреч и круглых столов с сотрудниками ОПДН и прокуратуры по | Обучающиеся 1-4 курсов | БПОУ «ТИПК» | Заместитель директора<br>Социальный педагог | ЛР 3 | «Правовое самосознание» |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | предупреждению правонарушений; «Ответственность за совершение правонарушения»; «За тонкой гранью совершения преступления». | | | | | |
| Согласно совместному плану | Проведение тематических встреч со специалистами КДН и ЗП администрации Тарского района по вопросу развития правовой грамотности и ответственности обучающихся колледжа и их родителей | Обучающиеся 1-4 курсов Родители | БПОУ «ТИПК» | Заместитель директора | ЛР 3 | «Правовое самосознание», «Взаимодействие с родителями» |
| В течение года, в соответствии с планом работы классных руководителей | Проведение тематических классных часов, направленных на формирование и развитие правовой грамотности, духовно-нравственных качеств и этической культуры обучающихся | Обучающиеся 1-4 курсов | БПОУ «ТИПК» | Кураторы | ЛР 1<br>ЛР 2<br>ЛР 3<br>ЛР 5<br>ЛР 6 | «Кураторство и поддержка» |
| Ежемесячно | Проведение заседаний Совета профилактики | Обучающиеся 1-4 курсов | БПОУ «ТИПК» | Заместитель директора<br>Социальный педагог | ЛР 3 | «Правовое самосознание», «Профориентация и развитие карьеры» |
| Ежемесячно | Проведение заседаний студенческого совета | Обучающиеся 1-4 курсов | БПОУ «ТИПК» | Педагог-организатор<br>Воспитатели | ЛР 2 | «Студенческое самоуправление» |